Declaration of Conformity

Model Number: JKC-R10U,JKC-R18U
Trade Name: TIGER
Responsible party: Japan Tiger Corporation of U.S.A
Address: 2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA 90503
Telephone number: (310) 787-1985

The device complies with part 18 of the FCC Rules

PARTS & SERVICE SUPPORT

For United States

Japan Tiger Corporation of U.S.A.
2730 Monterey Street, Suite 105
Torrance, CA 90503
Toll Free Number : 1-866-55-TIGER (84437)
Phone Number: (310) 787-1985
Monday-Friday 9AM-6PM PST
EMAIL: info@japantigercorp.com

For All Other Countries

Please contact nearest Tiger Customer Service in your area,
or the dealer where original purchase was made.

TIGER CORPORATION

TIGER CORPORATION
Head Office: 3-1 Hayamicho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

TIGER

JKC-R10U
JKC-R18U
JKC-R10W
JKC-R18W

©2003 TIGER CORPORATION

JKC-R❷

炊きたて

For household use

IH Microcomputer controlled Rice Cooker/Warmer

USER MANUAL

Before using the Rice Cooker, read all these instructions through to the end.
After reading these instructions, keep them in a handy location for future reference.

家庭用

IH 炊飯電子鍋

使用説明書

使用前請務必仔細閱讀本使用說明書的全部內容。
閱讀後請務必保管在使用者容易看見的地方。

가정용

IH 전기밥솥

취급 설명서

사용하기 전에 본 취급 설명서를 끝까지 읽어 주십시오.
읽으신 후에는, 사용하실 분이 언제나 볼 수 있는 곳에 반드시 보관해 주십시오.

家庭用

IH 炊飯ジャー

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the rice cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to the rice cooker first, then plug cord into the wall outlet.
    To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the rice cooker for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Servicing should be performed by an authorized service representative.
This rice cooker is intended for household use.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If longer detachable power supply cords or extension cords are to be used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and (3) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled down by children or tripped over accidentally.

The following instructions are applicable to 120V only:
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
The appliance is not intended for use by young children or disabled persons without supervision. Ensure that young children do not play with the rice cooker.

English

English

Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS 3
2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS 6
Tips for cooking 7
3 BEFORE COOKING RICE 8
4 HOW TO COOK RICE 9
5 SETTING THE TIMER 11
6 SETTING THE SOAK TIMER 13
7 WHEN RICE IS COOKED 15
8 KEEPING THE RICE WARM 16
9 REHEATING 17
10 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY 18
11 SLOW COOKING 19
12 BAKING BREAD 21
13 IF FOODS OR BREADS DO NOT COOK PROPERLY 26
14 CLEANING AND MAINTENANCE 27
15 TROUBLESHOOTING 30
If these indications appear 31
Menu Guide 32
Setting current time 36
Specifications 37
In case of power failure 37
Wear and tear 37

1 SAFETY INSTRUCTIONS

Read all warnings and instructions before using the rice cooker.

- Observe the following safety instructions in order to prevent injury.
- Do not remove the caution label from the product.
- Keep this manual for further reference.

This manual uses the following two symbols to indicate the degree of damage and/or harm caused by misuse of the rice cooker

⚠ WARNING

Indicates the risk of death or serious injury if the instructions are ignored or if the product is used improperly.

⚠ CAUTION

Indicates the risk of slight injury or physical damage if the instructions are ignored or if the product is used improperly.

Symbols

⃠ This symbol indicates a prohibition.

(Never disassemble)

● This symbol indicates a mandatory action or instruction.

(Mandatory action or instruction)

(Unplugging)

⚠ WARNING

Use the product at local voltage only.
Using the product at another voltage may result in fire or electrical shock.

Use an AC outlet of 15 A or higher exclusively for the product.
Connecting other appliances to the same AC outlet may cause the socket to overheat, resulting in fire.

Do not damage the power cord. Do not use a damaged power cord.
Do not modify, bend, pull, twist or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord. Do not clip it onto anything. Noncompliance with these instructions may result in fire or electrical shock.

Clean the plug if it is dirty.
A dirty plug may cause a fire.

Connect the plug so that the prongs are fully inserted into the outlet.
Noncompliance with these instructions may result in electrical shock, short-circuiting, smoke, or fire.

Do not use the cooker if there is any damage to the power cord or the wall outlet, or if the plug cannot be fully inserted into the outlet.
Noncompliance with this instruction may result in electrical shock, short-circuiting, or fire.

Do not connect or disconnect the plug with wet hands.
Handling the AC power cord with wet hands may result in electrical shock or injury.

Never open the lid while cooking rice.*
Opening the lid may result in burns.

Do not place your face and hands near the steam vent.
Touching the steam vent may result in burns. Keep out of reach of children and infants.

Do not allow children alone to use the rice cooker. Keep it out of reach of infants.
Noncompliance with this instruction may result in burns, electrical shock, or injury.

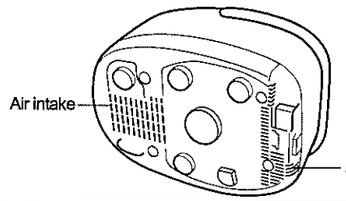
* "cooking rice" includes cooking foods, leavening bread, and baking bread

⚠ WARNING

Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.
Immersing or splashing may result in short-circuiting or electrical shock.

Do not modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by qualified service representatives.
Noncompliance with this instruction may result in fire, electrical shock, or injury.

Do not insert pins, needles, or other metal objects into the air intake, steam vent, or gaps between parts.
Inserting such objects may result in electrical shock or injury due to malfunction.



⚠ CAUTION

Do not use the rice cooker on an unstable surface or on a carpet easily affected by heat.
Doing so may result in a fire.

Do not use the rice cooker near walls or furniture.
Steam or heat will cause damage, discoloration and/or deformation.
Use the rice cooker at least 11.81 inch/ 30 cm or more away from walls or furniture.
Be careful to not allow the countertop to become steamy when using the rice cooker on a kitchen counter.

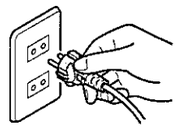
Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.
Heat or water may cause short-circuiting, leakage, deformation of the rice cooker, fire, or malfunction.

Use the inner pan made exclusively for this rice cooker.
Using any other inner pans may result in overheating or malfunction.

Do not touch hot parts while or immediately after cooking rice.
Touching hot parts may result in burns.

Unplug the AC cord when the rice cooker is not in use.
Leaving the AC cord plugged in may degrade insulation, resulting in injury, burns, electrical shock, leakage, or fire.

Be sure to hold the plug when disconnecting the AC cord from the AC outlet.
Noncompliance with this instruction may result in electrical shock or short-circuiting, resulting in fire.



Persons with pacemakers should consult with a physician about any adverse affects on their pacemaker that may result from using this rice cooker.
When operated, this rice cooker may affect pacemakers.

1 SAFETY INSTRUCTIONS

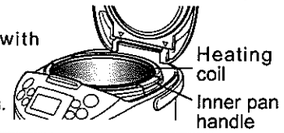
⚠ CAUTION

Handle the rice cooker only after it has cooled down.
Touching a hot part may result in burns.

Do not touch the hook button when carrying the rice cooker.
Touching the hook key may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

NOTICE

- **Handle with care.**
  Dropping the rice cooker or applying a strong shock may cause injury to self or malfunction of the rice cooker.
- **Be careful of the escaping steam when opening the lid.**
  Exposure to steam may result in burns.
- **Do not plug in several electrical appliances to a single AC outlet.**
  Doing so may result in fire.
- **Do not move the rice cooker while cooking rice*.**
  Doing so may cause scald or hot water may boil over.
- **Do not wash the entire rice cooker.**
  Do not wash the entire rice cooker or pour water into the cooker or its bottom. Doing so may result in short-circuiting or electrical shock.
- **Do not use this rice cooker where the air intake or steam vent is blocked or where the surrounding temperature is high.**
  Do not place the rice cooker on carpets, plastic bags, etc. This can result in electrical shock, current leaks, or fire.
- **Magnetic waves are emitted from the rice cooker, therefore keep anything that is susceptible to magnetism away from the rice cooker.**
  Interference may occur with TVs, radios, and other electronic equipment.
  Information on credit cards, video tapes, and the like may be lost or damaged.
- **When using the rice cooker, do not touch the heating coil.**
  Wear oven mitts or otherwise protect hands against heat when handling the inner pan handle.
  Do not handle with bare hands.
  Touching hot parts may result in burns.



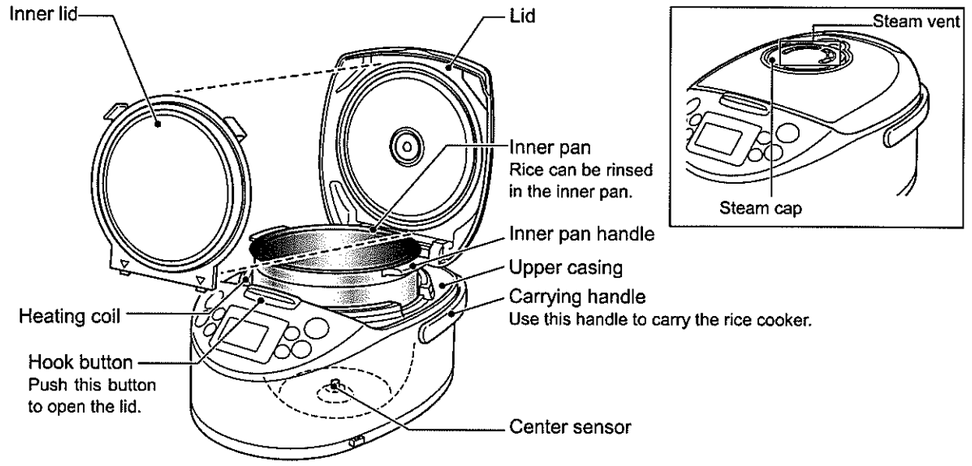
Be sure to observe the following instructions when using the rice cooker.

- **Remove burned rice and grains of rice.**
  If rice is burned or grains of rice are left in the pan, steam may leak or hot water may boil over, resulting in malfunction or failure to cook rice properly.
- **Do not cover the rice cooker with a towel while cooking rice*.**
  Otherwise, the rice cooker body or lid may deform or discolor.
- **The hole on the cooker is designed to maintain its functions and performance. In very rare cases, dust or insects may enter the hole. If there is a problem with the appearance or function, contact the store where the rice cooker was purchased.**
- **If the inner pan is deformed or corroded, contact the store where the rice cooker was purchased.**

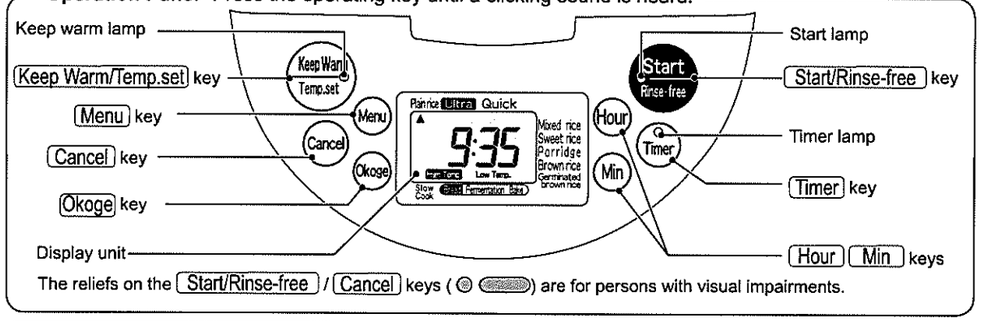
- **Strictly observe the following instructions to avoid blistering or removing the fluorocarbon resin from the surface of the inner pan.**
  - Do not put the inner pan over a gas fire or an electromagnetic cooker. Do not heat it in a microwave oven.
  - Use the heat-retention function only for polished rice and rinse-free rice.
  - Do not use vinegar on the inner pan.
  - Use the supplied spatula or wooden spatulas only.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket in the inner pan.
  - Do not place tableware and other hard utensils in the inner pan.
  - Do not clean the rice cooker with hard materials such as metal spatulas or nylon brushes.

* "cooking rice" includes cooking foods, leavening bread, and baking bread

2 NAMES AND FUNCTIONS OF COMPONENT PARTS

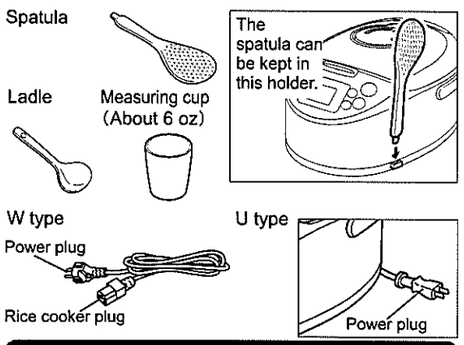


Operation Panel *Press the operating key until a clicking sound is heard.



The reliefs on the Start/Rinse-free / Cancel keys ( ) are for persons with visual impairments.

Checking Accessories



Sounds emitted by the rice cooker

Sounds emitted by the rice cooker while cooking, keeping warm, or reheating rice do not indicate that something is wrong.
- Humming (Sound of the fan rotating)
- Buzzing or twittering (Sound of IH operation)

Checking Time

The time is displayed in the 24-hour format. It has been properly adjusted before shipment. If it is incorrect, adjust the current time. (See page 36.)

Lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery and stores the current time and preset time even after the AC power cord is unplugged.
- The lithium battery has a four-to-five-year life expectancy, provided that the power cord is unplugged.
- When the lithium battery runs out, 「0:00」 blinks on the display unit when the power cord is plugged in. It is ready for normal rice cooking but the memory for current time and elapsed warming time is not displayed when the power cord is unplugged.

NOTE Do not replace lithium batteries yourself. Doing so may cause damage to the rice cooker or an accident.
To replace the batteries, contact the store where the rice cooker was purchased.

* "cooking rice" includes cooking foods, leavening bread, and baking bread

Tips for cooking

For preparation, refer to page 8.
For cooking procedures, refer to pages 9-14.

Choose high quality rice and store it in a cool place.

Choose freshly polished, glossy rice of the same grain size. Store it in a cool, dark, well-ventilated place.

Carefully measure rice with the supplied cup.

(A cup equals approximately 6 oz.)

* Use the supplied cup for Rinse-free rice as well. A special cup is not needed for this type of rice as the cooker will accommodate rinse-free rice.

Quickly rinse the rice

Use a generous amount of water, then pour out the water. Repeat this process until the water runs clear.

To cook lightly polished rice, Haiga/rice with embryo buds, or barley and rice, select the "Plain rice" program.

To cook rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water to the inner pan, then thoroughly stir the rice from the bottom so that all grains are immersed in water. (Simply pouring water on top of the rice from above does not submerge all of the rice and can prevent the rice from cooking properly.)
- If the water clouds up when added to the rice, it is recommended to rinse the rice 1 or 2 times. (The clouding is caused by the starch, not the bran.

Rice that cooks in cloudy water can burn or not cook properly, and the water can boil over.)

Adjust the volume of water according to the type of rice and personal preferences.

●Guidelines for fine adjustment of water

Menu	Guideline for water (see the scales inside the inner pan)
Plain rice	Use the scale for [Plain rice] and adjust according to personal preference.
Ultra	Use the scale for [Ultra] and adjust according to personal preference.
Quick	Use the scale for [Plain rice] and adjust according to personal preference.
Mixed rice	Use the scale for [Ultra] and adjust according to personal preference.
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	Adjust to the middle of [Plain rice] and [Sweet rice] (Use more water for [Sweet rice]).
Sweet rice (Glutinous rice)	Use the scale for [Sweet rice] and adjust according to personal preference.
Porridge	Use the scale for [Porridge-soft] or [Porridge-hard] for soft and hard porridge. Adjust to the middle of the two scales for mid-type porridge.
Brown rice	Use the scale for [Brown rice].
Germinated brown rice	Use the scale for [Plain rice] and adjust according to personal preference.

* Water levels in the above table are the same for rinse-free rice.
* When adding or removing water based on the water level marks, do not change the water level by more than 1/3 of a mark.
* For rice with embryo buds or barley and rice, add slightly more water than the "Plain rice" water level mark.

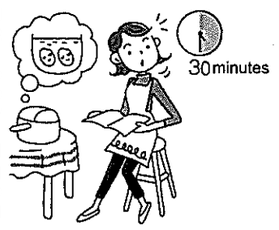
Adding vegetables or meat

Add a maximum of 2.5ounces of vegetables or meat to a cup of rice. Fully stir the water with the added seasonings and place the vegetables or meat on the rice.
If cooking rice with other ingredients, observe the rice levels in the following table.

Menu	1.0 L type	1.8 L type
Mixed rice	4 cup (0.72 L) or less	7 cup (1.26 L) or less
Sweet rice	3 cup (0.54 L) or less	6 cup (1.08 L) or less
Porridge	1 cup (0.18 L) or less	2 cup (0.36 L) or less
Brown rice	3 cup (0.54 L) or less	5 cup (0.9 L) or less

Cooking Sweet rice

Rinse the rice and soak it in water for at least 30 minutes.
Level off the surface of the rice and be sure it is fully covered by water.
The cooked rice will be hard if the soaking time is short, while soft if the soaking time is long.



3 Before Cooking Rice

For tips on cooking, refer to page 7.

English

1 Measure rice and put it into the inner pan.

Use the measuring cup supplied with the rice cooker.
(One level cup of rice is about 6 oz.)

Use the supplied cup for rinse-free rice as well.

〈Correct measurement〉 〈Wrong measurement〉

NOTE Follow the specified volume of rice (see the specifications on page 37) or the rice may not cook properly. In particular, failure to observe the maximum volume may cause the rice to boil over or to cook improperly. (A cup equals approximately 0.18 liters.)
See the specification on Page 7 when you cook "Mixed rice".

2 Rinse rice by hand.

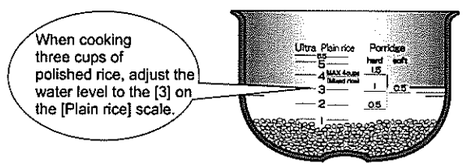
(Rice can be rinsed in the inner pan.)

*Rinse-free rice does not need rinsing. (See p. 7)

NOTE Rinse rice well.
Do not use hot water (over 95°F/35°C) to rinse rice.

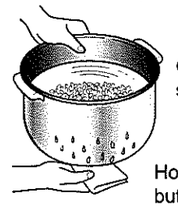
3 Place the inner pan on a level surface and adjust the water level to the scale on the inside of the inner pan.

Check the type of rice and the menu. Adjust the water volume according to personal preference. (See the guideline on page 7.)

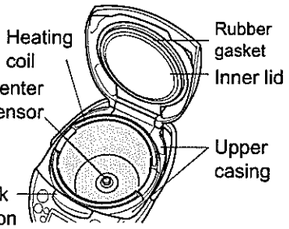


4 Wipe off water drops, rice grains, etc. from the outer surface and brim of the inner pan.

<Outer surface and brim of the inner pan>

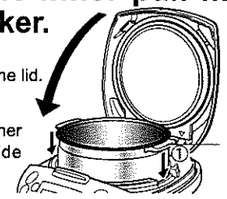


<Inner side of the rice cooker body>

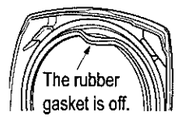


NOTE Remove any adhering rice or other material from the upper casing, heating coil, and around the hook button.
Adhering material can prevent the casing from closing and cause it to open while the rice is cooking.

5 Place the inner pan in the rice cooker.



NOTE

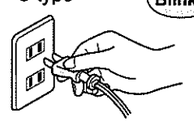


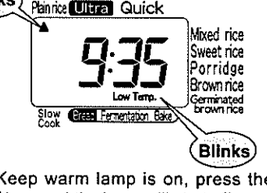
Check that the inner gasket is not out of place. A displaced gasket is a primary reason for rice not cooking properly.
If the gasket is out of place, pull it gently until the gasket and ring detach, then reattach the parts as explained on p. 28.

6 Plug the AC power cord to the AC outlet.

* In addition, insert the rice cooker plug into the rice cooker receptacle (only in W type).

U type





NOTE If the Keep warm lamp is on, press the Cancel key, and the lamp will shut off.

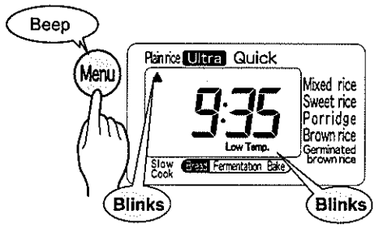
(Sound) If the Start/Rinse-free key or Keep Warm/Temp.set key is pressed without setting the inner pan, an alarm sounds.

4 HOW TO COOK RICE

For tips on cooking, refer to page 7.

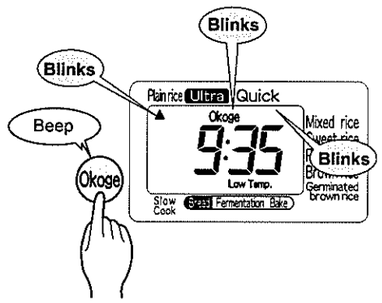
1 Press the Menu key to select a menu.

Every press of the Menu key changes the menu in the order shown below.



2 For crispy aromatic rice (Okoge), press the Okoge key.

This key can only be used with the "Plain rice", "Mixed rice" menus.



*To cancel "Okoge", press the Okoge key again.

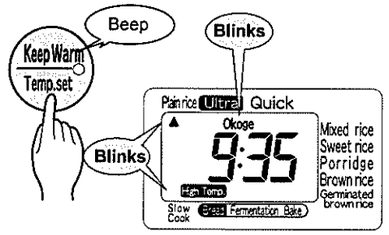
- In the scorched rice cooking mode, the cooked rice becomes scorched to a brown color, offering a savory, spicy taste.
  * With some types of rice grains, achieving scorched rice may be difficult.
- To enjoy the aroma of the "Okoge", promptly serve the rice after cooking.

NOTE The "Okoge" can be hard, be careful when chewing so as to not hurt your teeth.

3 Press the Keep Warm/Temp.set key to select warming.

This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra" or "Quick" menus.

Every time the key is pressed, the warming mode changes.



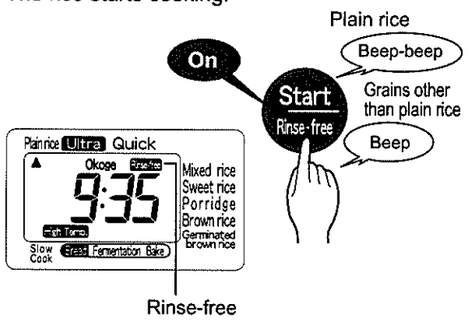
*For the warming mode, see p. 16.

NOTE If the Keep Warm/Temp.set key is pressed and held for 1 second or more, the Keep warm lamp lights up and the rice cooker changes to the warming mode. To continue making selections, press the Cancel key.

4 Press the Start/Rinse-free key once.

(Press the key twice to cook Rinse-free rice. This key cannot only be used with the "Sweet rice", "Brown rice", "Germinated brown rice" menus.)

The rice starts cooking.



* To cancel "Rinse-free", press the Start/Rinse-free key once, then again within 20 sec.

English

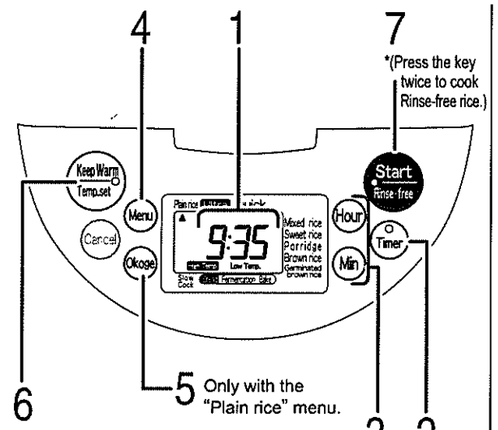
STANDARD COOKING TIMES

Size \ Menu	Plain rice	Ultra	Quick	Mixed rice
1.0 L type	46 - 56 minutes	65 - 75 minutes	17 - 37 minutes	42 - 57 minutes
1.8 L type	48 - 58 minutes	67 - 77 minutes	19 - 44 minutes	42 - 57 minutes

Size \ Menu	Sweet rice	Porridge	Brown rice	Germinated brown rice
1.0 L type	21 - 31 minutes	57 - 62 minutes	58 - 68 minutes	45 - 60 minutes
1.8 L type	23 - 33 minutes	59 - 69 minutes	61 - 71 minutes	47 - 62 minutes

* The above indicates the time from pressing the 「Start」 button to the end of steaming after cooking (at a voltage of W type: 220V / U type: 120V, at a room water temperature of 68°F/20°C centigrade, and at standard water level)
* When set for Rinse-free rice, cooking takes from 1 to 5 minutes longer than menu times.
* When set to "Okoge", cooking "Plain rice" menu items takes from 1 to 5 minutes longer than above times, but the "Mixed rice" menu items vary little.
* The cooking time varies according to the volume and type of rice, volume and type of vegetable, meat, room temperature, water temperature, volume of water, voltage, and whether the timer is used.
  There is a minimum cooking amount for the each menu (see the specifications on page 37).

5 SETTING THE TIMER



Only with the "Plain rice", "Ultra", and "Quick" menus.

About the "TIMER 1" and "TIMER 2" settings.

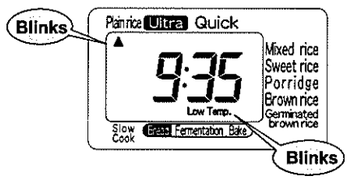
The time may be preset to finish cooking.

- The time can be preset to "TIMER 1" and "TIMER 2".
- Both preset times can be stored.
- The rice cooker stores the preset time even if the AC power cord is unplugged.

For example: When "TIMER 1" is preset at 13:30 (1:30 PM), cooking will be finished at 13:30.

1 Check the current time.

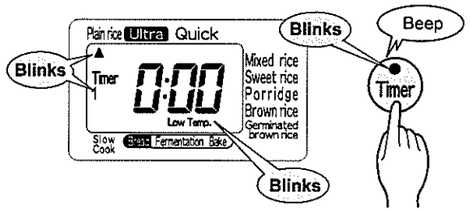
*See page 36 for setting the current time.



2 Press the Timer key to select either "Timer 1" or "Timer 2".

Each time the key is pressed, the selection changes in this order: "Timer 1" → "Timer 2" → "Soak".

*For the soak timer, see p. 13.



NOTE

- Timer-controlled cooking does not apply to the following cases:
- Time other than the below-shown time

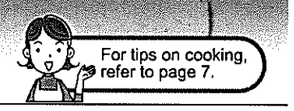
Menu	Non-presettable time
Plain rice	Less than 1 hour and 5 minutes
Plain rice (Okoge)	Less than 1 hour and 10 minutes
Ultra	Less than 1 hour and 30 minutes
Quick	Less than 40 minutes
Porridge	Less than 1 hour and 15 minutes
Brown rice	Less than 1 hour and 20 minutes
Germinated brown rice	Less than 1 hour and 10 minutes

- "Mixed rice" and "Sweet rice", "Slow cook", "Bread".
- When "0:00" is blinking on the display unit
- If the inner pan has not been set in the rice cooker.

- Press the Timer key. If the Keep warm lamp is lit, press the Cancel key first. The cooking timer cannot be used when the Keep warm lamp is lit.

(((Sound)))

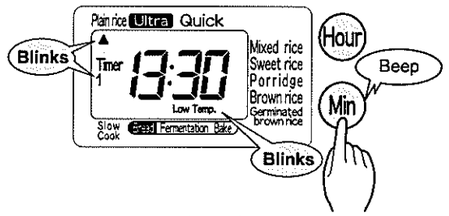
- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds of pressing the Timer key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the Timer or Start/Rinse-free key is pressed when the rice cooker is at a setting where the timer cannot be used for cooking, a beeping sound is emitted to notify the user.



English

3 Press the Hour and Min keys to set the time to finish cooking.

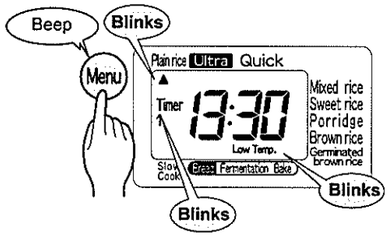
Time is displayed in 24-hour format.



- Each press on the Hour key changes hourly, whereas each Min key changes in 10-minute intervals.
- Holding down the Hour or Min keys changes hours or minutes rapidly.

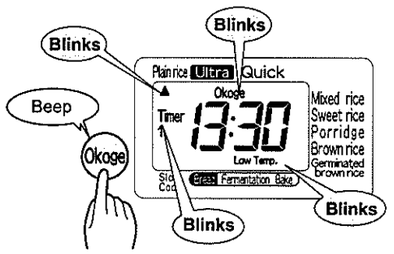
NOTE Do not set the preset time in excess of 12 hours. Preset times that are too long may result in spoiled rice.

4 Press the Menu key to select a menu.



5 To burn rice to an aromatic crisp (Okoge), press the Okoge key.

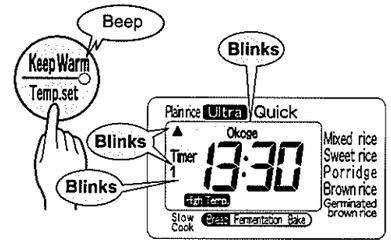
This key can only be used with the "Plain rice" menu.



6 Press the Keep Warm/Temp.set key to select warming.

This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra", and "Quick" menus.

Each time the key is pressed, the warming mode changes.

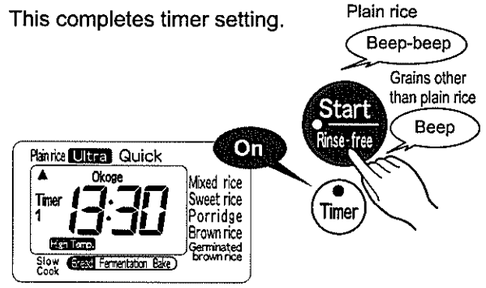


* For the warming mode, see p.16.

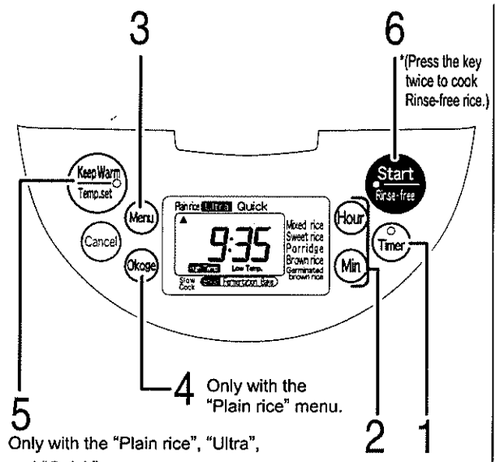
7 Press the Start/Rinse-free key once.

(Press the key twice to cook rinse-free rice.)
This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra", "Quick", and "Porridge" menus.

This completes timer setting.



6 SETTING THE SOAK TIMER



About the soak timer

The soak timer sets how long the rice soaks in the water before cooking starts. This allows for natural absorption.

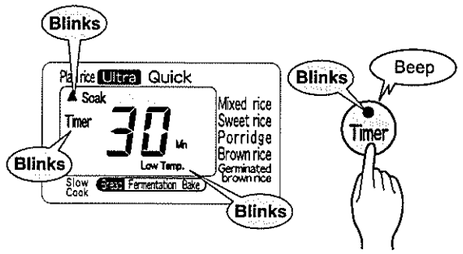
- After the inner pan has been set in the rice cooker, select "Soak" and set the soak time. Cooking starts when the set time elapses.
- Soak time can be set in 10-minute intervals from 10 to 60 min.

For example: If a soak time of 50 minutes is set, cooking starts when 50 minutes has elapsed.

1 Press the Timer key to select "Soak".

Each time the key is pressed, the selection changes in this order: "Timer 1" → "Timer 2" → "Soak".

* For more on "Timer 1" and "Timer 2", see p. 11

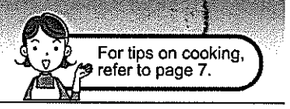


NOTE

- The soak timer cannot be used in the following situations:
  - "Mixed rice", "Sweet rice", "Slow Cook", and "Bread"
  - When "0:00" is blinking on the display unit
  - If the inner pan has not been set in the rice cooker
- Press the Timer key. If the Keep warm lamp is lit, press the Cancel key first. The soak timer cannot be used when the Keep warm lamp is lit.

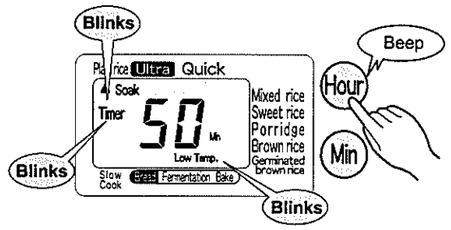
(((Sound)))

- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds of pressing the Timer key, a beeping sound is emitted to notify the user.
- If the Timer or Start/Rinse-free key is pressed when the rice cooker is at a setting where the timer cannot be used for cooking, a beeping sound is emitted to notify the user.



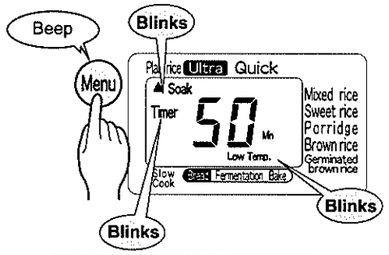
English

2 Press the Hour and Min keys to set the amount of time to soak the rice in the water.



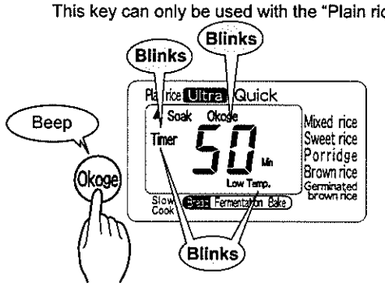
- Soak time can be set in 10-minute intervals from 10 to 60 min.
- Each time the Hour key is pressed, the soak time increases by 10 minutes. Each time the Min key is pressed, the soak time decreases by 10 minutes.

3 Press the Menu key to select a menu.



4 For crispy aromatic rice (Okoge), press the Okoge key.

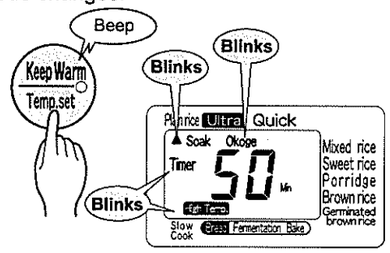
This key can only be used with the "Plain rice" menu.



5 Press the Keep Warm/Temp.set key to select warming.

This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra" and "Quick" menus.

Each time the key is pressed, the warming mode changes.

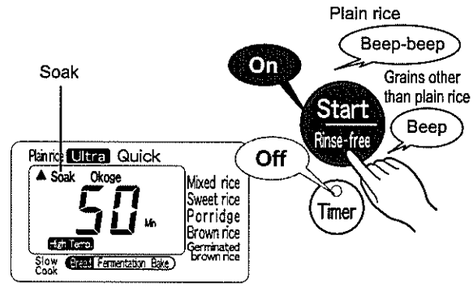


* For the warming mode, see p. 16.

6 Press the Start/Rinse-free key once.

(Press the key twice to cook rinse-free rice.)
This key can only be used with the "Plain rice", "Ultra", "Quick", and "Porridge" menus.

This completes soak timer setting.

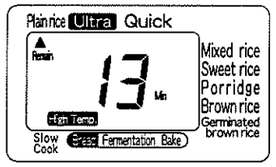


7 WHEN RICE IS COOKED

1 Steaming cooked rice

The time remaining before completion of steaming is displayed in 1-minute intervals on the display unit.

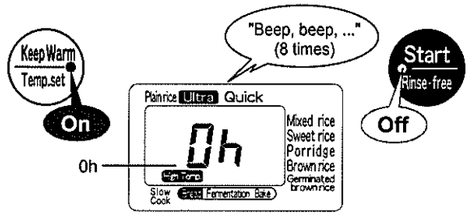
* The steaming time differs with the menus.



2 When cooking is completed

The cooker automatically switches to the keep-warm function when rice is cooked.

"High Temp." warming



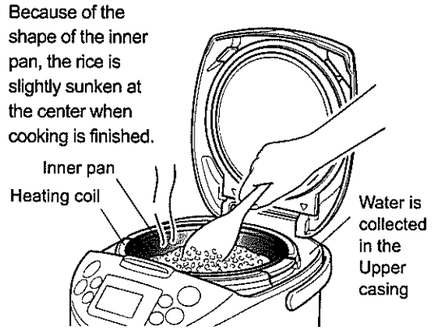
"Low Temp." warming

* When "Mixed rice", "Sweet rice", "Porridge", "Brown rice", or "Geminated brown rice" is selected, current time is shown on the display unit.

3 Stir and loosen the cooked rice.

When cooking is completed, be sure to stir and loosen the rice immediately.

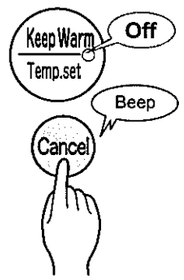
* Because of the shape of the inner pan, the rice is slightly sunken at the center when cooking is finished.



NOTE If hot water drops into the groove or on the outer surface of the cooker when opening the lid immediately after cooking or while warming, wipe it off.

After Using Cooker/Warmer

1 Press the Cancel key.



2 Unplug the power cord.
* In addition, pull the rice cooker plug out from the rice cooker receptacle (only in W type)

3 Clean the cooker.
(See p. 27-29)

8 KEEPING THE RICE WARM

Keep Warm is up to 12 hours only. (only "High Temp." warming)

Keep the taste and gloss of plain rice (and Rinse-free rice). When cooking is completed, the rice cooker automatically begins to keep cooked rice warm. It does not keep Porridge warm.
The Keep warm lamp blinks while keeping the rice warm. (For how to select the keeping rice warm, see p. 9,12,14).

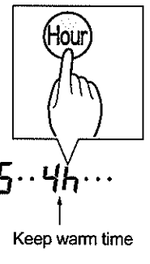
Selecting "High Temp." warming

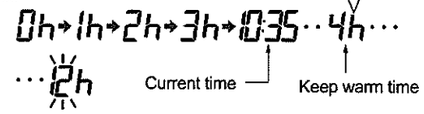
"High Temp." warming

(Approximately 158°F/70°C—172°F/78°C)*
This "High Temp." warming mode maintains the same hot tempreature for 3 hours as when the rice has immediately cooked. It is especially useful when planning to serve all, shortly after the rice is done.
After the 3 hours has elapsed, the temperature lowers slightly and the rice is kept at that new temperature.

■When cooking finishes
"0h" appears on the display. While the rice cooker is keeping the rice warm, the Keep warm lamp stays lit.

■Display of elapsed time when keeping rice warm
When the Hour key is pressed and held under Keep Warm mode, the elapsed Keep warm time will be displayed. The elapsed keep warm time changes in hour units, and the iluminated time is shown up to 12 hours(12h). When the Keep Warm time exceeds 12 hours, the display will blink.





Selecting "Low Temp." warming

"Low Temp." warming

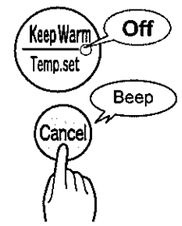
(Approximately 158°F/70°C—165°F/74°C)*
The rice is kept at a temperature slightly lower than normal serving temperature. This prevents the rice from yellowing or drying out, keeping plain (rinse-free) rice moist and tasty. This mode is useful for keeping rice warm for a long period of time such as when cooking rice in the evening and eating it the next morning.

■When cooking is finished
Current time appears on the display. While the rice cooker is keeping the rice warm, the Keep warm lamp stays lit.

■Display of elapsed time when keeping rice warm
The time steaming cooked rice is displayed in 1-hour intervals on the display unit. When the Hour key is pressed under the Keep Warm mode, the elapsed Keep Warm time is displayed when the key is pressed and held. The elapsed Keep Warm time changes in hour units and the illuminated time display is displayed up to 24 hours (24 h). When the time exceeds 24 hours, the "24" blinks.

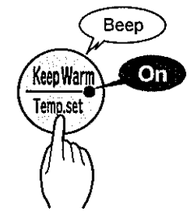
How to stop keeping warm

Press the Cancel key to stop keeping warm.
The Keep warm lamp turns off.



How to Keep Small Quantity of Rice Warm

Press the Keep Warm/Temp.set key to restart keeping warm.
The Keep warm lamp turns on.



How to Keep Small Quantity of Rice Warm

Gather the rice to the center of the inner pan when keeping small quantity of rice warm.
Serve as soon as possible.

NOTE

- Lifting the Inner pan while warming cancels the warming function.
- Avoid the following, which may cause unusual odors, dryness, discoloration, decomposition of rice, and corrosion of the inner pot:

· Warming cold rice · Adding cold rice to rice that is warming · Placing a Spatula in the Inner pan while warming · Warming when the power cord is unplugged · "High Temp." warming for more than 12 hours · "Low Temp." warming for more than 24 hours · Minimum amounts of rice heat can be kept within, 5.5 -cup rice cooker is 1 cup, 10- cup rice cooker is 2 cups. · Warming types of rice other than plain and rinse-free rice

- Always makes sure to remove adhering rice. (Top of inner pan, gaskets, radiation board ring) It may cause dryness, discoloration, odors, and sticking.
- When making "Porridge", press the Cancel key and remove the rice from the inner pan as soon as it is done. If left in the inner pan, the rice becomes pasty and condensation adhering to the inner lid can drip into the rice making it sticky. Therefore eat the rice soon after it is finished cooking.
- If the environment is harsh (cold climate or high ambient temperature), eat the rice as soon as possible.

* at a voltage of W type:220V/U type:120V, at room temperature of 68°F/20°C, and when the volume of rice in is at the maximum.

English

9 REHEATING

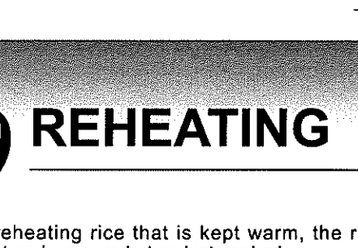
When reheating rice that is kept warm, the rice temperature becomes hot as just cooked.

NOTE

- When more than half of the inner pan is filled with rice, there is too much rice and it cannot be sufficiently reheated.
- Rice reheated in any of the following conditions becomes dry:
  - Rice that has just been cooked and is hot
  - The rice quantity is less than the lower limit (1.0 L type rice cooker: 0.18 L, 1.8 L type rice cooker: 0.36 L)
  - Rice that is reheated three or more times in a row

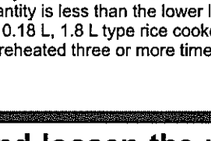
1 Stir and loosen the rice that is kept warm.

2 Sprinkle one or two large spoons of water evenly on the rice.



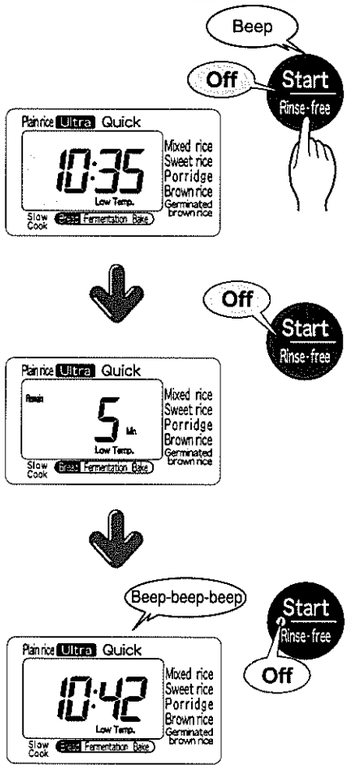
Sprinkling water prevents the rice from getting dry and makes it soft.

3 Make sure that the Keep warm lamp is on.



* Rice cannot reheat unless the Keep warm lamp is on. If the Keep warm lamp is off, press and hold the (Keep Warm/Temp.set) key for about 1 second. (See p. 16)

4 Press the (Start/Rinse-free) key.



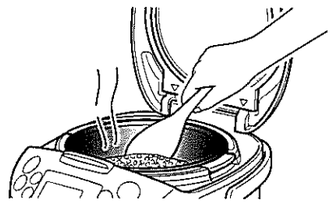
The remaining reheat time is displayed when it reaches 5 minutes.

* To cancel reheating, press the (Cancel) key.

((Sound))

When rice is cold (below about 131°F/55°C), IT CANNOT BE REHEATED. In such a case, the rice cooker generates a "beep-beep-beep" alarm, indicating that the rice cannot be reheated.

5 Stir and loosen reheated rice evenly.



10 IF RICE DOES NOT COOK PROPERLY

Troubleshooting

Symptom \ Check point		Quantity of rice, ingredients, or water is not correct.	Wrong menu is selected.	Burns, rice grains, or water drops are on inside of inner pan, heater plate, or center sensor.	Inner pan is deformed.
Cooked rice	Too hard	●	●	●	●
	Too soft	●	●	●	●
	Not cooked completely	●	●	●	●
	Has hard center	●	●	●	●
	Burned	●	●	●	●
During cooking	Steam leaks	●		●	●
	Boils over	●	●	●	
	Cooking time is too long	●	●	●	●
Refer to page		7・8・37	9 ∽ 14	8・27 ∽ 29	-

Symptom \ Check point		Power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burned rice or uncooked rice is stuck to the rubber gasket, edge of the inner pan, heating coil, etc.
Cooked rice	Too hard	●	●	
	Too soft	●	●	
During cooking	Steam leaks			●
	Boils over			●
	Cooking time is too long	●		●
Refer to page		37	15	8・27 ∽ 29

Symptom \ Check point		Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)	Hot water (over 95°F/35°C) was used to rinse rice or adjust water level.	Rice was soaked in water for a long time after rinsing.	The lid is not tightly closed.	Choose the burned rice cooking mode.	Insufficient care.
Cooked rice	Too hard		●		●		●
	Too soft		●		●		
	Not cooked completely		●				
	Has hard center		●				●
	Burned	●	●	●		●	●
	Smells like rice bran	●					
During cooking	Steam leaks				●		●
	Boils over	●					●
Refer to page		7・8	7・8	-	8・27 ∽ 29	9・12・14	27 ∽ 29

Symptom \ Check point		Quantity of rice, ingredients, or water is not correct.	Burns, rice grains, or water drops are on inside of inner pan, heater plate, or center sensor.	Power was cut off for an extended period.	Rice was not stirred and loosened properly.	Burns or rice grains are on packing or inner pan brim.	Rice was not rinsed thoroughly. (excluding Rinse-free rice)
Warm-kept rice	Smells		●	●		●	●
	Discolored		●		●	●	
	Dry	●	●		●	●	
Reheated rice is dry		●	●				
Refer to page		7・8・37	8・27 ∽ 29	37	15	8・27 ∽ 29	7・8

Symptom \ Check point		Rice was reheated 3 or more times.	Preset time exceeds 12 hours.	"High Temp." warming for more than 12 hours.	"Low Temp." warming for more than 24 hours.	Rice other than polished rice is kept warm.	Rice less than lower limit is kept warm or reheated.
Warm-kept rice	Smells		●	●	●	●	●
	Discolored	●		●	●	●	●
	Dry	●		●	●	●	●
Reheated rice is dry		●					●
Refer to page		17	11・12	16	16	16	16・17

Symptom \ Check point		Small quantity of rice was hollowed out from the center and kept warm.	Cold rice was added.	Rice is kept warm with spatula inside.	Insufficient care.	Just-cooked hot rice was reheated.	Lingering food odors after cooking or making bread were not removed.
Warm-kept rice	Smells		●	●	●		●
	Discolored	●	●	●			
	Dry	●	●	●			
Reheated rice is dry						●	
Refer to page		16	16	16	27 ∽ 29	17	25・29

11 SLOW COOKING

The food is first brought to a near boil, then it is lowered to about 199°F/93°C and left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190°F/88°C and simmering continues. By gradually lowering the heating temperature, the flavors are enhanced. Even after heating for a long period of time, there is no worry about liquids boiling down.
This process is ideal for slowly simmering large quantities of food for long periods of time such as stews.

Menu example
Beef Stew with Vegetables, Oden (Hodgepodge)

For "Beef Stew with Vegetables" or "Oden" recipes, see p. 34 of the Menu Guide.

NOTE

- Foods other than those described in the Menu Guide may boil over, therefore use with caution.
- Stir foods well to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, cool the broth before starting the cooking process.
- To thicken with starch, add the starch at the very end of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish paste swell when heated, therefore be careful how much is used.

Basic cooking procedure

1 Prepare the ingredients.

2 Add ingredients to the inner pan and cover with the lid.

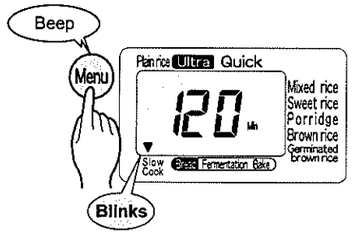
NOTE

Use the "Plain rice" level marks on the inside of the inner pan as a reference. Using more than the maximum allowed amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause foods to boil over. Also, using less than the minimum required amount can cause foods to boil over.

"Plain rice" level marks			
1.0 L type		1.8 L type	
Max.	Min.	Max.	Min.
5.5 or less	3 or more	8 or less	4 or more

3 Plug the cord into an electrical outlet

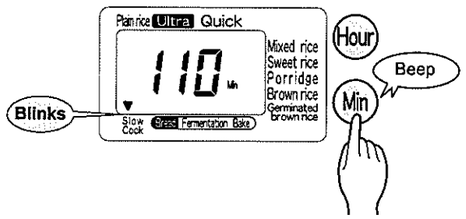
4 Press the [Menu] key to select "Slow Cook".



5 Set the cooking time.

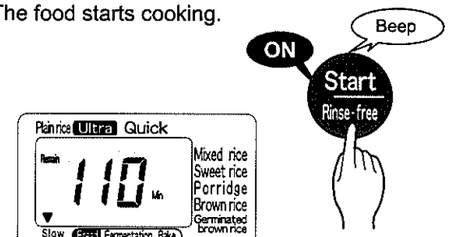
Set the cooking time using the [Hour] and [Min] keys.
Cooking time can be set in 5-minute intervals from 5 to 180 minutes.

* Each time the [Hour] key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.



6 Press the [Start/Rinse-free] key once.

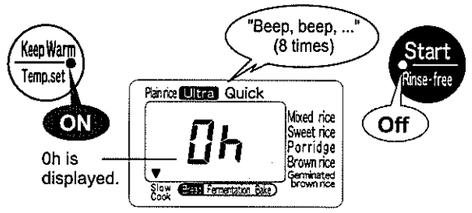
The food starts cooking.



NOTE Do not open the lid while the food is still cooking.

7 Once ready

The Keep warm lamp lights up and "0h" appears on the display.



* If the food is still not cooked and the Keep warm lamp is lit, press the [Hour] key, set the additional cooking time and press the [Start/Rinse-free] key. (A maximum of 30 minutes extra cooking time can be added.)

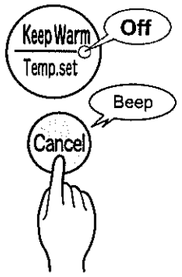
IMPORTANT NOTE

If the food is still not cooked, do not press the [Cancel] key to add more cooking time. The Keep warm lamp goes out and the food cannot be cooked further. If pressed by accident, the food can be further cooked as follows:
(1) Remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel.
(2) Leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan.
(3) Set the inner pan back in the rice cooker.
(4) Cook following step 4 on p. 19.

* To heat up food to serving temperature, press the [Start/Rinse-free] key while the Keep warm lamp is lit.
The food will start reheating. The remaining heating time appears on the display for the last 5 minutes and there are three beeping sounds when the food has been completely reheated. After reheating, the Keep warm lamp lights up and the warming time remains on the display.

When cooking is finished ...

1 Press the [Cancel] key.
Pressing the [Cancel] key turns off the Keep warm lamp.



2 Remove odors as explained on p. 29.

* If the [Cancel] key is not pressed at the end of cooking, warming continues and the warming time is displayed every hour from 1 hour to 6 hours. After 6 hours, the "6" starts flashing.
* Some foods lose their taste if warming is allowed to continue.

English

12 BAKING BREAD

NOTE

- To ensure that the bread comes out as expected, use only the recipes in the Menu Guide.
- Use only dry yeast to leaven the bread.

■ **Ingredients**
(Use ingredients in the listed quantities.)

1.0 L type (2 to 3 servings)
Enriched flour ..... 7.05 oz/200 g Dry yeast ..... 0.11 oz/3 g (Slightly less than 1 teaspoon) Sugar ..... 0.18 oz/5 g (1 1/2 teaspoons) Salt ..... 0.07 oz/2 g (1/3 teaspoon) Butter ..... 0.53 oz/15 g Skim milk ..... 0.28 oz/8 g (1 tablespoon and 1 teaspoon) Warm water (Approx. 86°F/30°C)... 4.4 oz
1.8 L type (3 to 4 servings)
Enriched flour ..... 10.58 oz/300 g Dry yeast ..... 0.16 oz/4.5 g (1 1/2 teaspoons) Sugar ..... 0.26 oz/7.5 g (3 teaspoons) Salt ..... 0.11 oz/3 g (1/2 teaspoon) Butter ..... 0.79 oz/22.5 g Skim milk ..... 0.42 oz/12 g (2 tablespoons) Warm water (Approx. 86°F/30°C) ... 6.8 oz

1 Put all of the ingredients into a mixing bowl and roll into a ball.

❶ Sift the enriched flour; soften the butter by warming it up at room temperature.

❷ Add the enriched flour to a bowl, then add skim milk, sugar and dry yeast in the given order. Add salt in so that it does not directly contact with dry yeast.

❸ Add the butter and pour the warm water over the dry yeast.

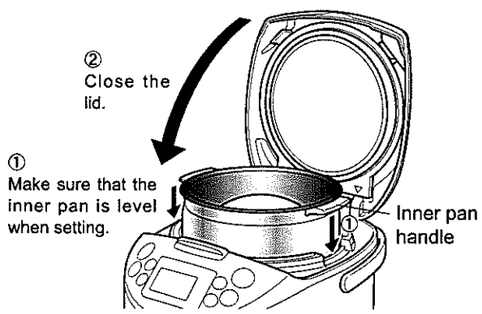
❹ Mix everything together with a wooden spatula, and roll into a ball by hand.

2 Place the dough on a counter and knead for about 20 minutes.

Stretch the dough out and fold it over several times.
When the dough is smooth on the outside and can be stretched without tearing, it has been sufficiently kneaded.

3 Roll the dough into a ball and place in the center of the inner pan.

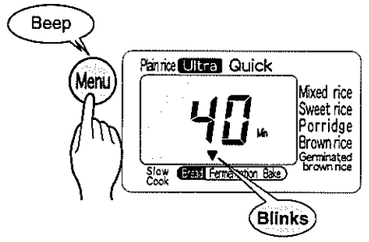
4 Set the inner pan in the rice cooker.



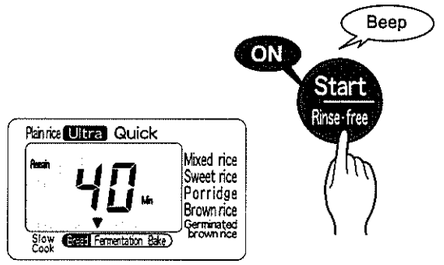
5 Plug the cord into an electrical outlet.

6 Leaven for 40 minutes. (First rise)

❶ Press the [Menu] key to select "Fermentation".



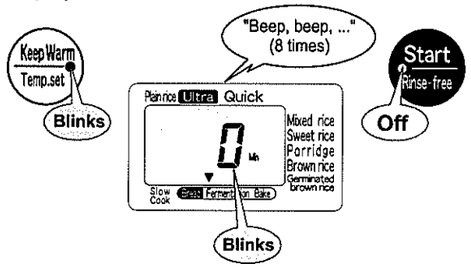
❷ Press the [Start/Rinse-free] key.



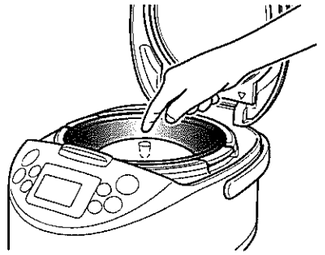
* To leaven for more or less than 40 minutes, after selecting "Fermentation", set the leaven time with the [Hour] and [Min] keys, and press the [Start/Rinse-free] key. (Each time the [Hour] key is pressed, the cooking time increases by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, the cooking time decreases by 5 minutes.)

7 After the dough rises the first time ...

The Keep warm lamp and the "0" on the display start to flash.

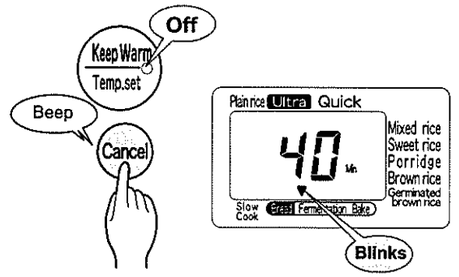


❶ Open the lid and check that the dough has risen.
In the first rise, the dough grows from 2 to 2.5 times its original size.
Coat a finger with enriched flour and press the center of the dough. If a hole remains, the first rise is done.



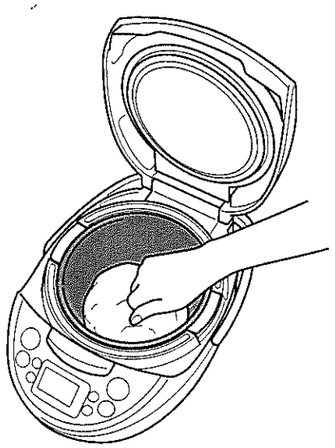
* If the hole disappears, the dough has not yet risen enough, therefore press the [Hour] key with the Keep warm lamp flashing, set additional rise time and press the [Start/Rinse-free] key.
(A maximum of 15 minutes extra rise time can be added.)

❷ Press the [Cancel] key.

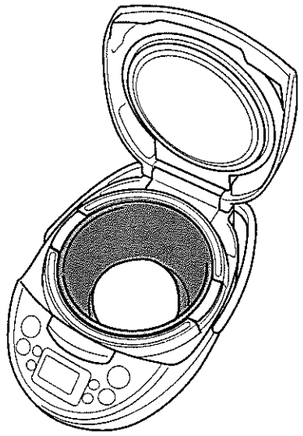


12 BAKING BREAD

8 Gently press on the dough to release any trapped gas.



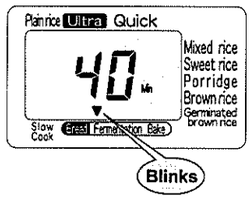
9 Roll the dough back into a neatly shaped ball, place in the center of the inner pan, and close the lid.



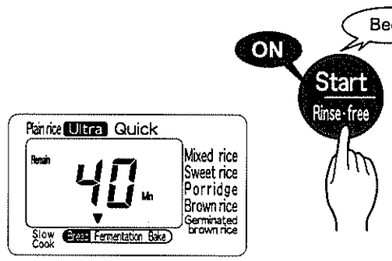
When the second rise is done, the dough will have grown from 1.5 to 2 times in size, therefore remember this size.

10 Leaven for 40 minutes. (Second rise)

❶Select "Fermentation" and check that the display reads 40 minutes.

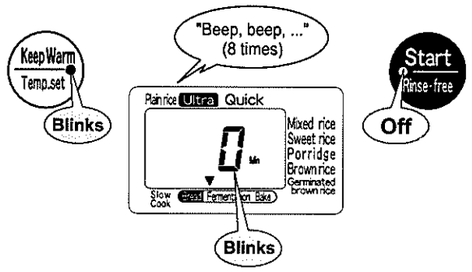


❷Press the Start/Rinse-free key.



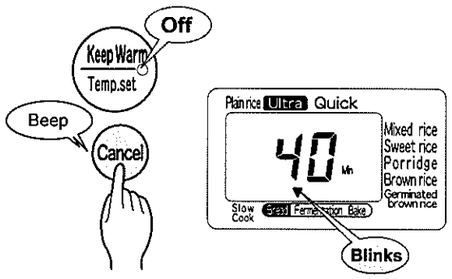
11 After the dough rises a second time ...

The Keep warm lamp and the "0" on the display start flashing.



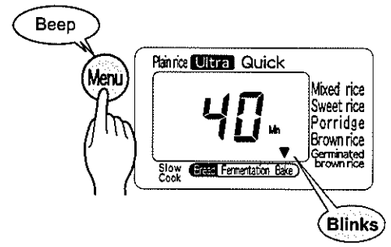
❶Open the lid and check that the dough has grown from 1.5 to 2 times after releasing the gas as explained in step 9.

❷Close the lid and press the Cancel key.

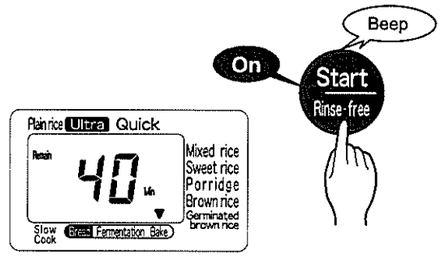


12 Bake the dough for 40 minutes.

❶Press the Menu key to select "Bake".



❷ Press the Start/Rinse-free key.



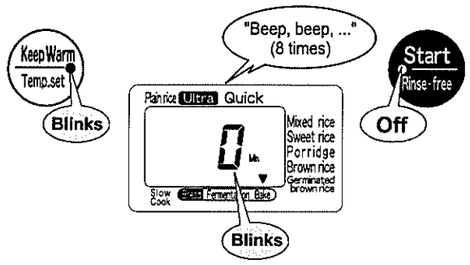
* To bake for more or less than 40 minutes, after selecting "Bake", set the bake time with the Hour and Min keys, and press the Start/Rinse-free key.
(Each time the Hour key is pressed, the cooking time increases by 1 minute. Each time the Min key is pressed, the cooking time decreases by 1 minute.)

English

12 BAKING BREAD

13 When the bread is done ...

The Keep warm lamp and the "0" on the display start flashing.



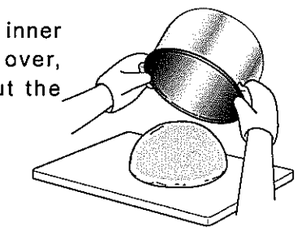
❶ Open the lid and poke the center of the bread with a bamboo skewer.
(If the bamboo skewer comes out clean, it is baked on the inside.)

* If dough sticks to the bamboo skewer, press the Hour key, set the additional bake time and press the Start/Rinse-free key. (A maximum of 15 minutes extra baking time can be added.)

NOTE

Do not press the Cancel key to darken the bread crust. The Keep warm lamp goes out and the bread cannot be baked further. If pressed by accident, the bread can resume baking as follows:
(1) Remove the inner pan and set it on top of a wet kitchen towel.
(2) Leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan.
(3) Set the inner pan back in the rice cooker.
(4) Select "Bake", set the additional bake time and bake the bread.

❷ Remove the inner pan, turn it over, and take out the bread.



NOTE

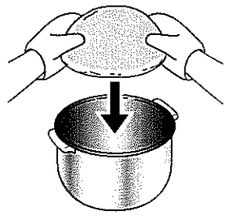
- Wear oven mitts when removing the inner pan. Be careful not to touch it with bare hands. The inner pan is hot and may cause burn.
- Take the bread out as soon as it is done. If left in the rice cooker, condensation on the inner lid will drip onto it.

14 To darken the crust, turn the bread over and bake for 10 more minutes.

❶ Face the unbaked side of the bread downward when placing it in the inner pan.

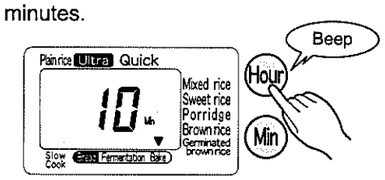
NOTE

Wear oven mitts. Be careful not to touch it with bare hands. The bread is hot and may cause burns.

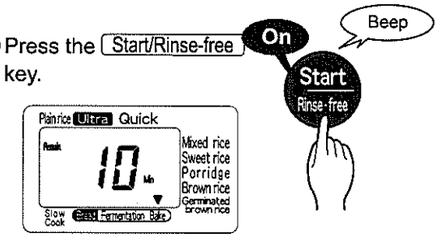


❷ Set the inner pan back in the rice cooker.

❸ Press the Hour key with the Keep warm lamp flashing, and set the bake time to 10 minutes.



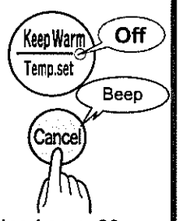
❹ Press the Start/Rinse-free key.



* When done, take the bread out as explained in step 13.

When the bread is done ...

1 Press the Cancel key.



2 Remove odors as explained on p. 29.

13 IF FOODS OR BREADS DO NOT COOK PROPERLY

Check the following for improperly cooked foods, leavened bread, or baked bread.

Symptom \ Check point			The wrong ingredients or proportions were used.	More ingredients were added than the maximum amount allowed.	Less ingredients were added than the minimum amount required.	Ingredients were not kneaded well.	The wrong leaven time was set.	The dough did not rise enough. *1
Slow Cook menu		Does not boil	●	●				
		Boils over	●	●	●			
		Boils down	●					
Bread menu	Leavened dough	Does not rise Did not rise enough	●			●	●	●
		Rose too much	●				●	
		Is sticky	●			●		
	Baked bread	Small and hard	●			●	●	●
		Coarse grain and dry	●				●	
		Inside is sticky (Bread is uncooked.)	●			●		
		Sticks to inner lid (Rose too much.)	●					
		Burnt	●					
		Smells				●		
Refer to page			19・21	19		21	22・23	21 ∽ 23

Symptom \ Check point			The dough rose too much. *2	The dough was not leavened immediately. (It was placed in a refrigerator. The temperature was lowered.)	Cooking time or bake time was too short.	Cooking time or bake time was too long.	Only one side was baked.	The bread was left in the rice cooker when done rather than taken out immediately.
Slow Cook menu		Does not boil			●			
		Boils over						
		Boils down				●		
Bread menu	Leavened dough	Does not rise Did not rise enough		●				
		Rose too much	●					
	Baked bread	Coarse grain and dry	●					
		Inside is sticky (Bread is uncooked.)			●			
		Sticks to inner lid (Rose too much.)	●					
		Burnt				●		
		Does not brown on outside			●			
		Smells	●					
		Wrinkled					●	●
		Sticky on sides						●
Refer to page			21 ∽ 23	–	20・24・25		25	

Symptom \ Check point			Burns, rice grains, or water drops are on inside of inner pan, heater plate, or center sensor.	The inner pan is deformed.	Burned rice or uncooked rice is stuck to the rubber gasket, edge of the inner pan, heating coil, etc.	The lid is not tightly closed.	Power was lost during use.
Slow Cook menu		Does not boil			●	●	●
Bread menu	Leavened dough	Does not rise Did not rise enough				●	●
		Is sticky					●
	Baked bread	Inside is sticky (Bread is uncooked.)			●	●	●
		Burnt	●	●			
		Does not brown on outside			●	●	●
		Wrinkled					●
		Uneven browning on outside		●			
Refer to page			8・27 ∽ 29	–	8・27 ∽ 29	8・27 ∽ 29	37

*1 Dough does not rise enough if the temperature of the dough is low, if the wrong ingredients or proportions are used, or if leaven time is too short.
*2 Dough rises too much if the temperature of the dough is high, if the wrong ingredients or proportions are used, or if leaven time is too long.

English

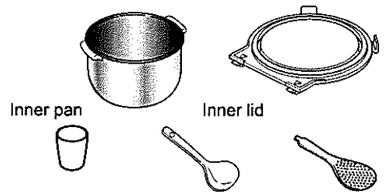
14 CLEANING AND MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

- Clean the rice cooker the same day it is used to maintain cleanliness. Thoroughly clean the rice cooker regularly.
- Food odors can linger after rice cooking or baking bread, therefore remove odors the same day after using the rice cooker.

◆ Unplug the power cord and allow the rice cooker to cool down before cleaning. ◆ Use a soft sponge or cloth.
◆ Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only.

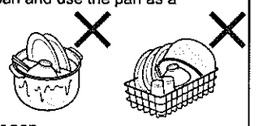
Parts to wash after every use

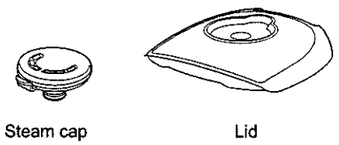


❶Wash with water or lukewarm water using a soft sponge.
❷Wipe water with a dry cloth and completely dry the components.

NOTE

Do not put dishes in the inner pan and use the pan as a dishpan. Also, do not put the inner pan on a dish rack to dry the pan.
Doing so will cause blistering or removal of the fluorocarbon resin on the surface of the inner pan.





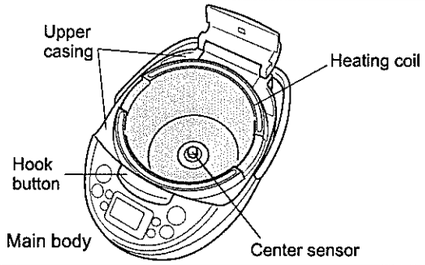
(The steam cap can be disassembled into two parts. See p. 29.)

These parts can be washed under running water.
❶Wash with water or lukewarm water using a soft sponge.
❷Wipe water with a dry cloth and completely dry the components.

NOTE

- Do not wash parts in the following manners as it can cause deform ations:
- Washing in hot water • Soaking • Washing the hot inner pan immediately after cooking rice
- Always wash the steam cap after cooking millet (amaranths, etc.). The cap may clog and prevent the lid from opening, resulting in improperly cooked foods.

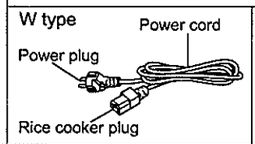
Parts to wash when dirty

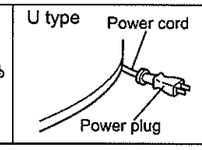


- Wipe the outer and inner surfaces with a damp cloth.
- Wipe the power plug (rice cooker plug) and power cord with a dry cloth.
- Remove any burnt rice from the heating coil or the center sensor.

* If dust is hard to remove, apply commercially available sandpaper (around #320), and wipe it off with a damp cloth.

- Remove any burned rice, uncooked rice, or other matter from the upper casing, heating coil, and around the hook button.





NOTE

Do not allow water to come into contact with the mechanism inside the body.

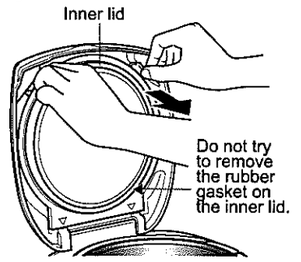
NOTE

- After washing the inner lid, check that the rubber gasket is not displaced. If displaced, reattach it. (See page 28.)
- Always keep the inner pan, the lid, and the inner lid clean to prevent corrosion and odors.
- Use kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils) only. Do not use thinner, cleanser, bleach, disposable cloths, wire wool, or plastic kitchen sponges.
- Remove the components and then wash them.
- After washing the lid or the steam cap, immediately wipe it off with a dry cloth. Otherwise, waterdrop stains will remain on it.
- Do not use a dishwasher or a dryer. This may cause deformations.

English

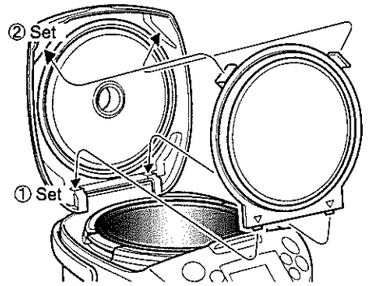
Detaching and installing the inner lid

■Pull toward yourself to detach the inner lid.



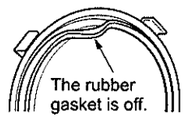
■Installing the inner lid

Set the inner lid securely in the lid as shown in the figure below.



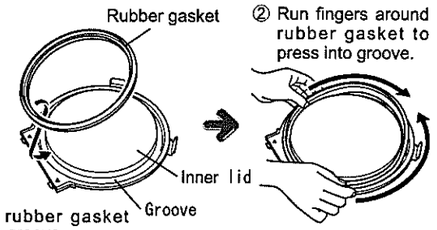
NOTE

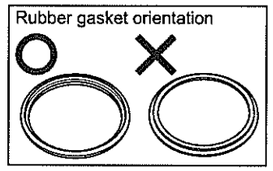
A properly installed rubber gasket is essential to cooking rice properly. Always ensure that the rubber gasket is not off from the inner lid. If the rubber gasket is displaced, carefully pull the ring and rubber gasket to remove them, and reinstall them following the procedure described on the right.

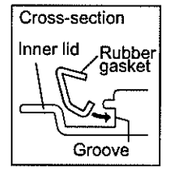


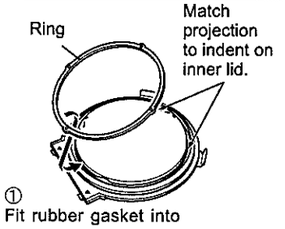
NOTE

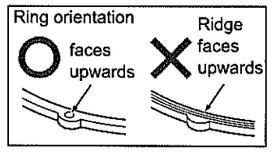
Check that the rubber gasket is not displaced. If displaced, reattach it.
When mounting the inner lid, ensure that the inner lid sealing ring contacts the inner side of the inner lid edge (see the illustration below).

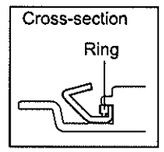








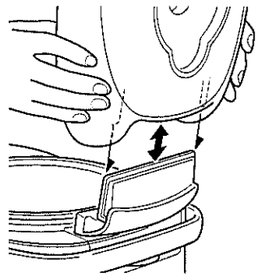




Removing and attaching the Lid

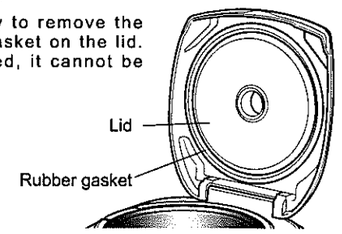
To remove the Lid, open fully and pull it upwards.

* To attach, insert the lid from on top.



NOTE

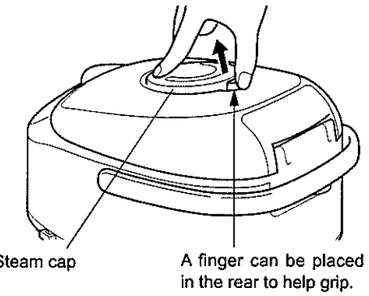
Do not try to remove the Rubber gasket on the lid. If detached, it cannot be reattached



14 CLEANING AND MAINTENANCE

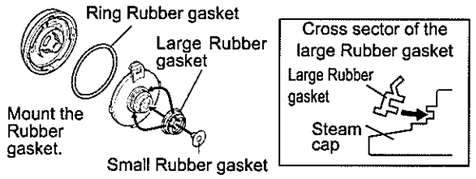
Removing and attaching the Steam cap

Insert a finger into the hole and lift the cap upwards.
* To attach, push the cap down.



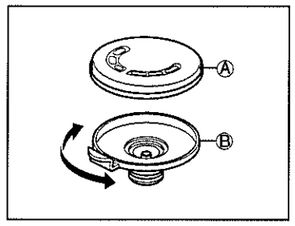
NOTE

- If the gasket on the Steam cap becomes loose, mount it tightly in the right direction.
- Do not use the rice cooker without the Rubber gaskets properly set. Otherwise steam may escape and the rice may not cook properly.

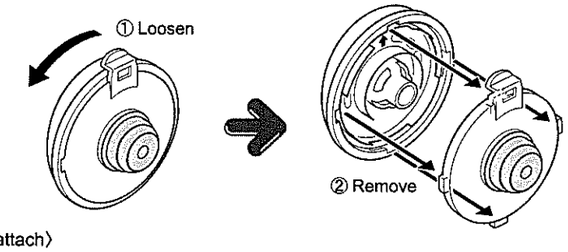


■Removing and attaching the Steam cap

The steam cap can be disassembled into A and B as shown below

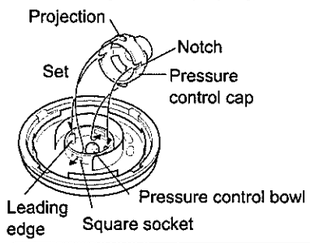


〈To remove〉

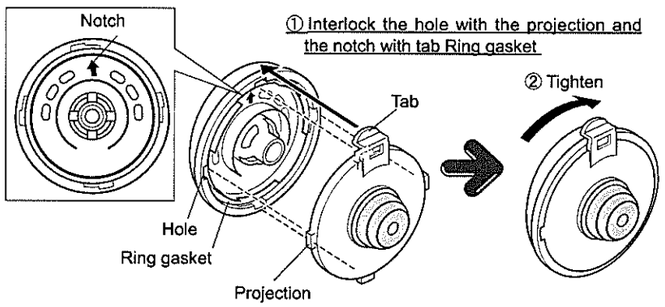


NOTE

If the pressure control cap and bowl become separated or displaced, reassemble them. Unless properly set, foods may not cook properly.



〈To attach〉



How to Deodorize (When the rice cooker has odors)

❶ Pour hot water into the inner pan until 3/4 full. Keep it warm for a couple of hours in the normal warming mode.

After cooking foods, baking breads, or if the odors are bother some, adding a little citric acid (approx. 0.71 oz/20 g) to hot water removes odors better.
* Some odors cannot be removed entirely. If odors cannot be removed entirely, contact the store where the rice cooker was purchased.

❷ Wash the inner pan, the inner lid, and the steam cap with kitchen detergent, then fully rinse with water.

❸ Dry the rice cooker body and all other parts in a well-ventilated location.

15 TROUBLESHOOTING

Check the following before requesting repair service. If the problem persists, contact the store where the rice cooker was purchased.

Symptom	Check point	Action	See page
Rice has not cooked by the preset time.	Rice has not cooked by the preset time.	Correctly set the current time.	36
	See "Cooking time is too long" on page 18.		
Impossible to set the timer.	Rice has not cooked by the preset time.	Correctly set the current time.	36
	Does "0:00" blink?	Correctly set the current time.	36
	Did you select 「Mixed rice」, 「Sweet rice」, 「Slow Cook」, or the 「Bread」 menu?	「Mixed rice」,「Sweet rice」,「Slow Cook」, or 「Bread」 cannot be cooked using the timer.	11・12
	Was an inapplicable time set?	Set time suitable to timer-controlled cooking.	
Impossible to set the soak timer.	Did you select the 「Mixed rice」, 「Sweet rice」, 「Slow Cook」, or 「Bread」 menu?	「Mixed rice」,「Sweet rice」,「Slow Cook」, or 「Bread」 cannot be cooked using the soak timer.	13・14
Display unit blurs.	Are burns and rice grains stuck to the gasket or brim of the inner pan?	Remove them entirely.	8・27～29
	Is the outer surface of the inner pan wet?	Wipe the wet surface with a dry cloth.	
Impossible to reheat.	There is a "beeping alarm" when the (Start/Rinse-free) key is pressed.	Rice is cold. Rice of below about 55°C cannot be reheated.	17
	Is the Keep warm lamp off?	Press the (Keep Warm/Temp.set) key, then press the (Start/Rinse-free) key.	
Sound is heard during cooking, steaming, warming or reheating rice.*	Humming	Fan rotating sound. This is not a defect.	6
	Buzzing or twittering	IH operation sound. This is not a defect.	
	A noise quite different from the above is heard.	Contact the store where the rice cooker was purchased.	–
There is a "beeping alarm" when the (Start/Rinse-free) or (Keep Warm/Temp.set) key are pressed.	Is the inner pan correctly set?	Correctly set the inner pan.	8
There is a "beeping alarm" when presetting time for timer or soak timer cooking.	The beeps are generated if no keys are pressed with in 30 seconds after the (Timer) key is pressed.	Set time immediately after pressing the (Timer) key.	11～14
Water or rice has entered the rice cooker body.	Water or rice may cause problems. Contact the store where the rice cooker was purchased.		–
Pressing the (Hour) or (Min) keys does not go to the time setting mode.	The time setting mode cannot be done during cooking*, warm keeping, timer setting, or reheating.		36

* "cooking rice" includes cooking foods, leavening bread, and baking bread

15 TROUBLESHOOTING

Symptom	Check point		Action	See page
The Keep warm lamp is lit.	Was the 「Porridge」 or 「Bread」 menu selected?		If left in the inner pan, the rice or bread becomes pasty, therefore eat the rice soon after it is finished cooking.	16・25
When (Hour) key is pressed during the warming mode, "12" blinks.	Was the "High Temp." kept warming for more than 12 hours?		If the elapsed Keep Warm time is more than 12 hours, "12" starts blinking.	16
When (Hour) key is pressed during the warming mode, "24" blinks.	Was the "Low Temp." kept warming for more than 24 hours?		If the elapsed Keep Warm time is more than 24 hours, "24" starts blinking.	16
The stored current time, preset time, and elapsed warm keeping time are lost when the power plug (or the rice cooker plug) is pulled out.	Does "0:00" blink when the power plug (and the rice cooker plug) is (are) inserted?		The lithium battery is dead. Contact the store where the rice cooker was purchased.	6
The lid does not open or it opens during cooking.	Is burned rice, uncooked rice, or other material stuck to the upper casing, heating coil, or around the hook button?		Clean the rice cooker.	8・27
Pressing a key causes no reaction in the rice cooker.	W type	Are the power plug and the rice cooker plug properly inserted into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively?	Be sure to properly insert the power plug and the rice cooker plug into the AC outlet and the rice cooker receptacle respectively.	3・8
	U type	Is the AC cord plugged into the AC outlet?	Securely plug the AC cord into the AC outlet.	3・8
	Is the Keep warm lamp on?		Press the (Cancel) key to cancel warm keeping. Then, retry operation.	8
Smells of resin.	Is this the first time that the rice cooker is being used? Such smells will vanish as the rice cooker gets used.			–
Plastic parts have stripes or waves.	Such stripes and waves are produced when forming resin. They cause no harm and do not affect the use of the rice cooker.			–

If these indications appear

Display	Action	See page
"Err" appears when "Brown rice" is selected.	If the rice cooker is placed on a carpet or other soft surface, or used where the surrounding temperature is high, the air intake or steam vent can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker does not respond to key operations. Therefore, do the following: ① Unplug the cord. ② Move the rice cooker to where the air intake and steam vent are not blocked and the surrounding temperature is low. ③ Plug the cord into an electrical outlet and operate the keys. * If the rice cooker still does not work, there is something wrong with it. Unplug the cord and contact the store where the rice cooker was purchased.	5
"Err" appears, a menu other than "Brown rice" is selected, and a long continuous beep or repeated beeps are emitted.	There is something wrong with the rice cooker. Unplug the cord and contact the store where the rice cooker was purchased.	–

About plastic parts
* Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. If this occurs, contact the store where the rice cooker was purchased or the Customer Service listed on the back of these instructions.

Menu Guide

- This Menu Guide uses a 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL.
- A teaspoon is 5 mL.
- It is not necessary to rinse rinse-free rice.
- * Select a rinse-free rice to make "Sushi rice with toppings" or "Rice with chicken and vegetables".

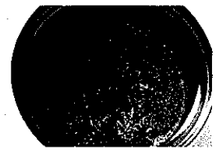
English

Plump freshly cooked rice with seasonal vegetables

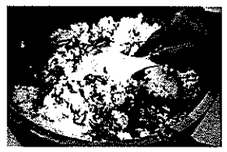
Plain rice Menu Sushi rice with toppings

■ Ingredients (4 servings)

- Sushi rice
  (3 cups rice, 1 square x 9 cm² kelp, 1 1/2 tablespoons sake)
- Seasoned vinegar
  (4 1/2 tablespoons vinegar, 4 1/2 tablespoons sugar, 2 teaspoons salt)
- Sauce (For mixing with rice)
  (1/2 root burdock, 1.06 oz/30 g carrot, 0.71 oz/20 g dried fish fry, Broth [1 cup stock, 1 tablespoon soy sauce, 1 1/2 tablespoons sugar], 1 whole grilled conger eel)
- Vegetables (For garnish)
  8 small prawn, 4 small dried shiitake mushrooms
  Dried shiitake mushroom broth (1 cup water, 1/2 cup broth, 1 tablespoon soy sauce, 1 1/2 tablespoons sugar)
  1.41 oz/40 g thinly sliced lotus root
  Sweet vinegar for lotus root (1/4 cup vinegar, 1 1/2 tablespoons sugar, 1/2 tablespoon salt)
  Egg strips (2 eggs, 1/3 teaspoon sugar, Pinch salt)
- Other
  8 buds (Rape blossom, Boiled bamboo shoot, Pickled ginger, etc.)



Simmer the sauce separately and let cool in the pot.



Reduce the sauce to a good consistency and stir into the rice to thicken.

■ How to make

❶ Rinse the rice in the inner pan, and add sake and water up to the third "Plain rice" level mark. Top with the kelp and cook using the "Plain rice" program.
❷ Mix the vinegar, sugar, and salt in a bowl to make the seasoned vinegar.
❸ Transfer the cooked rice to a mixing bowl and sprinkle with the seasoned vinegar made in step ②. Mix with a spatula and fan to cool.
❹ Shave the burdock and dice the carrot into 1.57 inch/4 cm pieces, and boil the sauce. Once boiled, add the dried fish fry and bring to a boil. Cool and drain.
❺ Split the grilled conger eel down the middle and dice into 0.19 inch/5 mm bites. Reconstitute the shiitake mushrooms and boil in broth.
❻ Gut the prawns, boil in salted water, and remove the shells.
❼ Season, whisk, and fry the eggs in a thin layer, then cut into strips. Prepare garnish (slightly season and boil bamboo shoots, etc.)
❽ Peel and boil the lotus root, then drain and soak in sweet vinegar.
❾ Mix ④ and ⑤ into the sushi rice, and separate into bowls. Garnish with ⑥, ⑦, ⑧, buds, and pickled ginger.

Note
- Wipe the kelp with a semi-wet kitchen towel .
- Dampen the mixing bowl with water containing some vinegar.
- Do not directly add vinegar to the rice in the inner pan.

A delicate balance of toppings and rice

Mixed rice Menu Rice with chicken and vegetables

Okoge Menu

■ Ingredients (4 servings)

- 3 cups rice
- 1 square x 3.88 in²/25 cm² kelp
- Seasoning (2 tablespoons soy sauce, 2 tablespoons sake, 1/2 teaspoon salt)
- 2.82 oz/80 g chicken thigh
- 1/2 block deep-fried tofu
- 1.76 oz/50 g carrot
- 1/2 root burdock
- 1/4 block konyaku
- 2 dried shiitake mushrooms
- 8 peas
- To taste sake, soy sauce, salt, vinegar
- Small amount shredded laver

■ How to make

❶ Dice the chicken into 0.39 inch/1 cm cubes and sprinkle with sake, soy sauce, etc.
❷ Drain the excess oil from the deep-fried tofu, cut in half lengthwise, then slice into strips.
❸ Peel the carrots and dice to a length of 1.18 inch/3 cm.
❹ Scrape the skin off the burdock using the back edge of a knife, shave and soak in water with vinegar.
❺ Boil the konyaku for 4 or 5 minutes in water, rinse with water and dice like the carrots.

❻ Soak the dried shiitake mushrooms in water until soft, cut off the hard part of the stems and dice.
❼ Pull the strings off the peas and blanch the peas in salted water. Transfer to ice water to stop the cooking, then dice.
❽ Rinse the rice in the inner pan, season, add water to the third "Ultra" level mark, and mix well. Cover with the kelp and toppings, except the peas, and cook using the "Mixed rice" or "Mixed rice (Okoge)" program.
❾ Once cooked, take out the kelp and mix in the peas. Serve in a bowl topped with shredded laver.

Note
- Reduce the amount of water to account for the toppings.
- Keep the initially added toppings to about 45% or less of the amount of rice. If there is too much topping, the rice may not cook properly. (2.47oz/70 g or less per cup)

Sweet rice Menu

Taiwanese-style Glutinous Rice

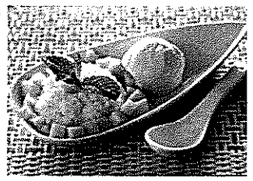
■Ingredients (4 to 6 servings)
- 3 cups sweet rice (must soak in water for 3 hours, and drain it)
- ½ lb ground pork
- 8 oz finely chopped pork skin
- 3 tablespoons small dried shrimp (Soak in water before use, and drain it)
- 4 oz dried squid (soak in water till soft, and drain it then julienne)
- 1 cup crisp fried onions/ shallots
- 6 pieces dried shiitake mushrooms (soak in water till soft, and drain it then julienne)
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon sesame oil
- 2 tablespoons rice wine
- 4 tablespoons soy sauce
- 4 tablespoons soy sauce paste
- ½ teaspoon sugar
- White pepper powder
- Chopped fresh cilantro (garnish)

■How to make
On a large skillet, saute pork skin, dried shrimps, dried squid, mushrooms with 2 tbsp of vegetable oil, then add fried onions, ground pork until done, then add sesame oil, rice wine, sugar, white pepper powder, 2 tbsp of soy sauce, and 2 tbsp of soy sauce paste. On the inner pan, add rice and water up to level 3 mark of "Sweet rice" column scale, then add 2 tbsp of soy sauce, 2 tbsp of soy sauce paste, and mix it altogether. Then add only half amount of sauteed ingredients evenly on top of the rice (do not mix). Select "Sweet rice" menu, then press (Start/Rinse-free). Once is done, add the rest of sauteed ingredients, mixed evenly and serve it hot with cilantro as garnish.

Sweet rice Menu

Coconut Sticky Rice with Fresh Mangoes and ice cream

■ Ingredients(3 to 6 servings) **twice amount of ingredients for 1.8L type
- 1 cup sweet rice (sticky rice) must soak 3hours prior to cooking
- 10oz (295ml) coconut milk
- 4 tablespoons of sugar
- 1 ripe diced mango chilled
- Coconut ice cream (a la mode)



■ How to make
Wash the sweet rice in the inner pan, drain it, then add water up to level 1 mark of "Sweet rice" column scale of the inner pan. Place the inner pan on the rice cooker, select "Sweet rice" menu then press (Start/Rinse-free). On the separate pan, warm up coconut milk and sugar, then add the cooked sweet rice and mix it evenly. Serve the sweet rice hot with coconut ice cream (or sorbet a la mode) and add diced chilled mango on top.

Porridge Menu

Porridge with Beef and Potato

■ Ingredients (2 to 3 servings)
- 1 cup white rice short grain
- 15oz (443 ml) chicken broth
- 1/4 lbs of ground beef
- 1 small potato or 1 red potato, diced
- 1 finely chopped garlic or a pinch of garlic salt
- 1 green onion finely chopped
- Salt and pepper
- Water (if broth not enough)

■ How to make
Wash the rice then add chicken broth up to level 1 mark of "Porridge" Column scale of the inner pan; add the rest with water if not enough to fill to the level. Add ground beef, diced potatoes, garlic, salt and pepper. Do not mix the ingredients before cooking. Select "Porridge" menu and press (Start/Rinse-free). Once is done, mix and serve by adding green onions as garnish.

Calcium-rich healthy food

Brown rice Menu

Brown rice mixed with riedd sardine

■Ingredients (4 servings)
- 3 cups brown rice
- 1.06 oz/30 g dried sardine
- 0.35 oz/10 g salted kelp
- 2 tablespoons sake
- 2 teaspoons soy sauce

■How to make
❶ Rinse the brown rice in the inner pan, season, add water up to the third "Brown rice" level mark and mix.
❷ Cut off the heads and gut the riedd sardines, lay the meat over the brown rice and cook the rice using the "Brown rice" program.
❸ When the rice is done, add the salted kelp and gently mix.

Note
- Soaking brown rice in water for 1 or 2 hours makes it fluffier.
- If excessively seasoned with soy sauce, mirin, or other spice, the rice may not cook properly.

Cooking Menu

Delicious meals made easy with「炊きたて」
Easy-to-make authentic dishes that bring out the flavor of ingredients.

Note
- Stir foods well to prevent seasonings from settling to the bottom of the inner pan.
- To simmer foods in broth, cool the broth before starting the cooking process.
- To thicken with starch, add the starch at the very end of the cooking process.
- Kneaded foods such as fish sausage and fish paste swell when heated, therefore be careful how much is used.
- Remove cooking odors after cooking. (See "How to Deodorize" on p. 29.)
- If the food is not cooked, do not press the (Cancel) key to further cook the food. The Keep warm lamp goes out and the food cannot be cooked further. (If pressed by accident, remove the inner pan and set it on a wet kitchen towel, leave the rice cooker lid open for about 10 minutes and cool the rice cooker and the inner pan. Then, set the inner pan back in the rice cooker and start cooking again.)

Under "Slow Cook", the food is first brought to a near boil, then it is lowered to about 199°F/93°C and left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190°F/88°C and simmering continues. By gradually lowering the heat, flavors seep in well. Even after heating for a long period of time, there is no worry about liquids boiling down.
This process is ideal for slowly simmering large quantities of food for long periods of time such as stew or oden (hodgepodge)!

Tip: With stewed foods, flavors seep in better if the food is first heated and then kept warm for a while.

Oden (Hodgepodge)

■ Ingredients (4 servings)

		1.0 L type (3 servings)	1.8 L type (4 servings)
Japanese radish		5.30 oz/150 g	7.05 oz/200 g
Potato		3 small	4 small
Taro		3	4
Fried tofu		1 ½	2
Fish sausage		1 ½	2
Fried bean curd mixed with vegetables		3 small	4 small
Konnyaku		1/2 block	1/2 block
Boiled octopus		3	4
Boiled egg		3	4
Broth	Stock	3 cups	4 cups
	Mirin	2 ½ tablespoons	3 tablespoons
	Soy sauce	2 ½ tablespoons	3 tablespoons

■How to make
❶ Peel the Japanese radish deeply, cut into 1.00 inch/2.5 cm rounds, and boil in the water left over after rinsing the rice. Drain then soak in room temperature water. Parboil the taros separately in the same way.
Peel the potatoes and soak in water.
❷ Cut the legs off the boiled octopus. Rinse the fried tofu and fried bean curd mixed with vegetables in hot water to remove excess oil. Cut the konnyaku into triangles and blanch.
❸ Peel the boiled eggs. Cut the fish sausage diagonally into equal halves.
❹ Add the ingredients and broth to the inner pan and heat for 120 minutes using the "Slow Cook" program.

Slow Cook Menu

Beef Stew with Vegetables

■Ingredients (4 to 5 servings)
- 1lb short rib beef cut in cubes
- 1 medium sweet onion cut in big dices
- 2 medium carrots cut in big dices
- 4 red potatoes cut in big dices
- 6 tablespoons Chinese black bean garlic sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 3 fl.oz water

■How to make
Put short ribs, carrots, potatoes, and sweet onions at the last in the inner pan, and add sauces and water, then select "Slow Cook" menu and press (Start/Rinse-free) to stew it for 3 hours. At the time left 90 minutes, open the cooker (don't press cancel), and stir it.

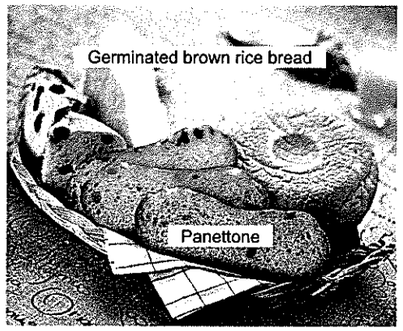
Menu Guide

Baking Bread Menu

Delicious fresh baked bread

* The following table gives the largest bread of each type that can be made at a time. To make the maximum amount of bread in the 1.8 L type, use 1.5 times more of each ingredient.

Type of bread	Max	
	1.0 L type	1.8 L type
Raisin and walnut bread Germinated brown rice bread	Enriched flour 7.05 oz/200g	Enriched flour 10.58 oz/300 g
Panettone	Enriched flour 6.35 oz/180g	Enriched flour 9.53 oz/270 g
Melon-shaped bread	Enriched flour 5.29 oz/150g	Enriched flour 7.94 oz/225 g



For bread recipes, see p. 21 ~ 25.

Panettone

■ **Ingredients (2 to 3 servings)**
- 6.35 oz/180 g enriched flour
- 0.71 oz/20 g all purpose flour
- 1 teaspoon dry yeast
- 6 tablespoons sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1.76 oz/50 g shortening
- 2 tablespoons and 1 teaspoon skim milk
- 100 mL warm water (Approx. 86°F/30°C)
- 1 egg
- 1.76 oz/50 g dried fruit
- To taste vanilla essence

■ **How to make**

❶ Put all of the ingredients into a mixing bowl, mix, and roll into a ball by hand. Place the dough on a counter and knead for about 20 minutes.

Tip:

If the dough is too soft to knead, knead it in a mixing bowl using a spatula.

❷ Roll the kneaded dough into a ball and place in the center of the inner pan. Set the inner pan in the rice cooker and leaven for about 60 minutes (first rise).

❸ Release any trapped gas and bake in the same way as bread.

Variation of butter roll bread

Raisin and walnut bread

■ **Ingredients (2 to 3 servings)**
- 7.05 oz/200 g enriched flour
- Slightly less than 1 teaspoon dry yeast
- 1 tablespoon and 1 teaspoon skim milk
- 2 tablespoons sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1.06 oz/30 g butter
- 100 mL warm water (Approx. 86°F/30°C)
- 1/2 egg
- 1.41 oz/40 g raisins
- 1.41 oz/40 g walnuts (Coarsely crushed)

■ **How to make**

❶ Mix the ingredients except for the raisins and walnuts, and roll into a ball by hand. Place the dough on a counter and knead for about 20 minutes.

❷ Add the raisins and walnuts to the kneaded dough, roll into a ball and leaven for 40 minutes (first rise).

❸ After the first rise, release any trapped gases and divide into 6 evenly sized pieces. Roll the individual pieces into balls and arrange along the edge of the inner pan. Set the inner pan in the rice cooker and leaven for 40 minutes (second rise).

Tip:

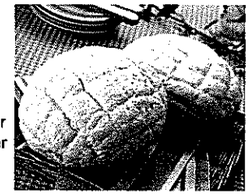
Cut the dough with a knife or scraper to divide it rather than pulling and tearing.

❹ Bake in the same way as bread.

Melon-shaped bread

■ **Ingredients (2 to 3 servings)**

Top crust dough
- 3.17 oz/90 g all purpose flour
- 1.41 oz/40 g sugar
- Pinch lemon zest (Grated)
- As needed granulated sugar
- 1/3 teaspoon baking powder
- 1/2 egg
- 0.71 oz/20 g butter



Bread dough
- 5.29 oz/150 g enriched flour
- 1 tablespoon sugar
- 0.88 oz/25 g butter
- 75 mL warm water (Approx. 86°F/30°C)
- 2/3 teaspoon dry yeast
- 1/4 teaspoon salt
- 1 tablespoon skim milk
- 1/2 egg

■ How to make

Top crust dough

❶ Mix and sift the all purpose flour and baking powder.

❷ Add the sugar and lemon zest to the softened butter and cream together in a mixing bowl until frothy white.

❸ Slowly add the beaten egg to ② and mix.

❹ Add ① to ③, mix, and roll into a ball. Cover with plastic wrap and chill in the refrigerator for about 30 minutes.

Bread dough

❶ Put all of the bread dough ingredients into a mixing bowl, mix, and roll into a ball by hand. Place the dough on a counter and knead for about 20 minutes.

❷ After the first rise, release any trapped gas, in the same way as bread and then roll the bread dough back into a ball.

❸ Flatten the chilled topping into a circle and place over the bread dough. Cut a checkerboard into the surface and sprinkle with granulated sugar.

❹ Place the dough in the center of the inner pan with face the checkerboard side up. Set the inner pan in the rice cooker and leaven for 40 minutes. (second rise).

❺ Bake in the same way as bread.

Germinated brown rice bread

■ **Ingredients (2 to 3 servings)**
- 7.05 oz/200 g enriched flour
- 1 teaspoon dry yeast
- 1 tablespoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 0.42 oz/12 g shortening
- 1 tablespoon skim milk
- 120 mL warm water (Approx. 86°F/30°C)
- 1.41 oz/40 g germinated brown rice

■ **How to make**

❶ Soak the germinated brown rice in water (not the warm water mentioned on the ingredients list) for 3 or 4 hours until soft, then pour off water.

❷ Put all of the ingredients except the germinated brown rice into a mixing bowl and mix. Add the germinated brown rice and roll into a ball by hand. Place the dough on a counter and knead for about 20 minutes.

❸ After the first rise, bake in the same way as bread.

English

SETTING CURRENT TIME

Time is displayed in 24-hour format.

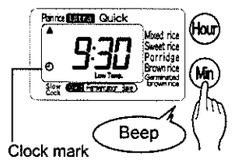
※ The time cannot be set during cooking, keeping the rice warm, or timer-controlled cooking.

1 Insert the AC power cord into the AC outlet.

2 Press the Hour or Min keys to display the time setting mode.

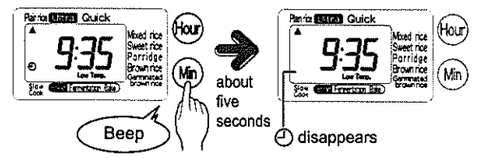
🕘 is displayed.

* The clock mark disappears and time setting is disabled if no key is touched in about 5 seconds after pressing the Hour or Min keys.



3 Set the time with the Hour and Min keys.

- Set hours with the Hour key. Set minutes with the Min key.
- To change the hour or minute rapidly, hold down on the Hour or Min keys.
- The clock mark disappears and time setting is completed about five seconds after setting the time.



Specifications

Size		1.0 L type	1.8 L type
Power source		W type: 220V 50Hz / U type: 120V 60Hz	
Power consumption	Cooking	1210W	1400W
	Warming(average power consumption)	25W	28W
Cooking capacity (cups)	Plain rice	0.18 ∽ 1.0 (1 cup (0.18 L) to 5.5 cup (0.99 L))	0.36 ∽ 1.8 (2 cup (0.36 L) to 10 cup (3.6 L))
	Ultra	0.18 ∽ 1.0 (1 cup (0.18 L) to 5.5 cup (0.99 L))	0.36 ∽ 1.8 (2 cup (0.36 L) to 10 cup (3.6 L))
	Quick	0.18 ∽ 1.0 (1 cup (0.18 L) to 5.5 cup (0.99 L))	0.36 ∽ 1.8 (2 cup (0.36 L) to 10 cup (3.6 L))
	Mixed rice	0.18 ∽ 0.72 (1 cup (0.18 L) to 4 cup (0.72 L))	0.36 ∽ 1.26 (2 cup (0.36 L)to 7 cup (1.26 L))
	Sweet rice	0.18 ∽ 0.54 (1 cup (0.18 L) to 3 cup (0.54 L))	0.36 ∽ 1.08 (2 cup (0.36 L) to 6 cup (1.08 L))
	Porridge	0.09 ∽ 0.27 (0.5 cup (0.09 L) to 1.5 cup (0.27 L))	0.09 ∽ 0.45 (0.5 cup (0.09 L) to 2.5 cup (0.45 L))
	Hard porridge	0.09 (0.5 cup (0.09 L))	0.09 ∽ 0.27 (0.5 cup (0.09 L) to 1.5 cup (0.27 L))
	Brown rice	0.18 ∽ 0.63 (1 cup (0.18 L) to 3.5 cup (0.63 L))	0.36 ∽ 1.08 (2 cup (0.36 L) to 6 cup (1.08 L))
	Germinated brown rice	0.18 ∽ 1.0 (1 cup (0.18 L) to 5.5 cup (0.99 L))	0.36 ∽ 1.8 (2 cup (0.36 L) to 10 cup (3.6 L))
Baking bread capacity		Equivalent to strong flour 7.05 oz/200 g	Equivalent to strong flour 10.58 oz/300 g
Outside dimensions (Approximate values in inch/cm)	Width	10.2 ／ 26	11.3 ／ 28.7
	Depth	14.0 ／ 35.5	15.1 ／ 38.3
	Height	8.0 ／ 20.3	9.4 ／ 23.9
Weight (Approximate values in lbs/kg)		9.5 ／ 4.3	11.7 ／ 5.3
Cord length (Approximate values in inches/meters)		W type: 55.1 ／ 1.4 / U type: 59.1 ／ 1.5	

- The power consumption during warming indicates the average consumption at a voltage of W type: 220V / U type: 120V, at a room temperature of 68°F/20°C , and when the volume of rice in ("Low Temp." warm) is at the maximum.
  * The clock may not always display the correct time, depending on room temperature and condition of usage.
- One level cup is about 0.18 L (about 5.29 oz/150 g).

In case of power failure

If the electric current is cut off, the rice cooker resumes its normal functions after power is restored .

Condition where current is cut off	When power is restored
When setting the timer	The timer works without troubles. (If power failure lasts a long time and the preset time has passed, the rice cooker begins to cook rice immediately.)
When cooking* (or reheating) rice	The rice cooker continues cooking (or reheating) rice.
During normal warm keeping	The rice cooker continues normal (or moist) warming.

Wear and tear

- The rubber gasket wears down over time. Though this will vary according to conditions of use, the rubber gasket wears down as it is used.
  For stubborn dirt, odors or serious damage, contact the store where the rice cooker was purchased.
- The fluoride coating on the inner pan wears off as it is used, and may eventually peel.
  For replacement parts, contact the store where the rice cooker was purchased.

* "cooking rice" includes cooking foods, leavening bread, and baking bread

中文

目錄

1 安全注意事項 …… 39
2 各部名稱及用途 …… 42
美味可口的煮飯技巧 …… 43
3 煮飯前的準備 …… 44
4 煮飯方法 …… 45
5 用煮熟預約定時器煮飯的方法 …… 47
6 用預約吸水定時器煮飯的方法 …… 49
7 米飯煮好後 …… 51
8 保溫 …… 52
9 再加熱的方法 …… 53
10 不能煮好飯時 …… 54
11 烹調方法 …… 55
12 方形面包的作法 …… 57
13 覺得烹調和麵包做不好時 …… 62
14 保養方法 …… 63
15 出現故障時 …… 66
出現這樣的顯示時 …… 67
食譜指南 …… 68
現在時間的調對方法 …… 72
規格 …… 73
停電時 …… 73
關於消耗性零件 …… 73

1 安全注意事項

使用前請務必仔細閱讀並遵守這些注意事項

※為了防止使用過程中給自身和他人帶來危險和造成傷害請務必遵守這些注意事項。
※不要揭下貼在電飯鍋上的注意標籤。
※閱讀後請保管在使用者顯而易見的地方。

注意事項用以下標記將因使用不當而造成的各種危險和傷害的程度劃分如下。

⚠ 警告

表示「可能會導致死亡或重傷」的事項內容。

⚠ 注意

表示「可能會出現人身傷害或物品損害」的事項內容。

圖示之例

此圖表示「禁止」事項的內容。

（禁止解體）

表示「強制」和「指示」事項的內容。

（強制・指示）

（拔下電源插頭）

⚠ 警告

切勿使用額定電壓以外的電源
否則會引起火災，觸電。

請單獨使用額定為 15A 以上的電源插座。
與其他電器共用時，
分路插座處會因過熱而起火。

請勿在電源軟線破損的情況下繼續使用。另外，請勿損傷電源軟線。
加工、過度彎曲、靠近高溫部、拽拉、扭、捆、加載重物、夾住等。
否則會引起火災、觸電等的危險。

應擦拂掉電源插頭上的灰塵保持清潔。
否則會引起火災。

務必將插頭插入電源插座底部。
否則會導致觸電、短路、發煙和起火。

電源軟線及插入式插頭損傷或萬能插口的插入鬆弛時，請勿使用。
否則會導致觸電、短路和起火。

切勿用濕手插拔電源插頭。
否則會發生觸電和導致受傷。

煮飯期間☆切勿打開鍋蓋。
否則會導致燙傷。

請勿將臉及手靠近蒸氣孔。
否則會導致燙傷。
特別注意不要讓幼兒觸摸。

不要讓兒童單獨使用，應放置在幼兒夠不到的地方。
否則會有導致燙傷、觸電、受傷的危險。

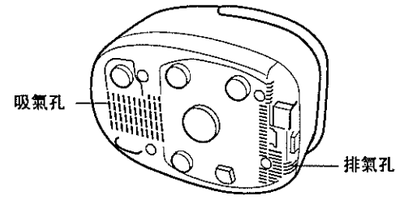
☆煮飯期間包括烹調期間、麵包麵團發酵期間和烤麵包期間。

⚠ 警告

禁止水浸、水洗。
否則會導致短路和觸電。

禁止改装。
除修理技術人員外，
嚴禁任何人擅自拆卸和修理。
否則會有引起火災、
觸電和受傷的危險。

請不要將大頭針、金屬絲等金屬物品和異物插入電飯鍋的吸氣、排氣孔以及縫隙間。
否則會引出觸電和故障而造成外傷。



⚠ 注意

禁止在不穩定或耐熱性差的鋪墊上使用
否則會引起火災

禁止在靠近牆壁和家具的地方使用
牆壁或家具受水蒸氣或熱量的影響會出現損壞、變色、變形等現象，使用時應與牆壁或家具保持 30 厘米以上的距離，放在廚櫃內使用時，應保持良好的通氣。

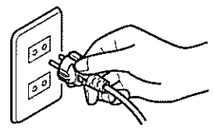
請勿在會淋到水或靠近煙火之處使用。
否則會有引起觸電、漏電、火災和故障，還會使主體部變形。

禁止使用專用內鍋以外的其他產品。
否則會出現過熱、故障。

使用過程中或剛剛使用後不要觸摸高溫部份。
否則會導致燙傷。

不使用時應從電源插座上拔下插頭。
否則有導致傷害和燙傷、因絕緣退化引起觸電、漏電火災的危險。

拔電源插頭時，務必要手持插頭部份，禁止拉拽電源線。
否則會發生觸電或短路現象而起火。



用心臟起搏器的用戶在使用本產品時，請向醫生咨詢本產品是否會對起搏器有不良影響。
本產品在工作時可能會影響起搏器。

1 安全注意事項

⚠ 注意

待電飯鍋冷卻後再刷洗。
觸摸高溫部位會引起燙傷。

移動電飯鍋時，禁止觸碰開蓋鉤鈕。
鍋蓋打開會導致受傷或燙傷。

留 意

●小心使用。
禁止掉落、撞擊，否則會導致傷害或出現故障。

●打開鍋蓋時，要注意蒸氣。
容易引起燙傷。

●不要使用分路插座。
容易引起火災。

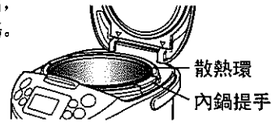
●煮飯過程中不要移動電飯鍋。☆
容易引起燙傷或開鍋時水溢出鍋外。

●禁止水洗。
禁止用水沖洗主體，禁止主體內部和底部浸水，否則會有引起短路、觸電的危險。

●請不要在吸氣、排氣孔會受遮擋以及室溫較高的地方使用電飯鍋。
請不要將電飯鍋放在地毯、塑料袋等上。
這樣做會導致觸電、漏電、火災和故障。

●由於電飯鍋會放射出磁力線，因此請不要將其靠近容易受磁力影響的物品。
電視機、收音機等可能會有雜音。
金融卡、月票、盒式錄音帶、錄像帶等的記錄可能會消失。

●使用本產品期間，請勿接觸散熱環。此外，請勿直接用手接觸內鍋提手，觸摸時請戴上連指手套等。
由於溫度非常高，
可能會導致燙傷。



為了延長使用壽命請務必遵守以下事項

●要清除燒焦在鍋上的鍋巴和米粒。
否則容易出現蒸氣外漏，開鍋時水溢出等故障，不能理想的煮飯。

●煮飯期限☆中不要用擦碗布覆蓋鍋蓋☆
否則容易使電飯鍋及鍋蓋變形、變色。

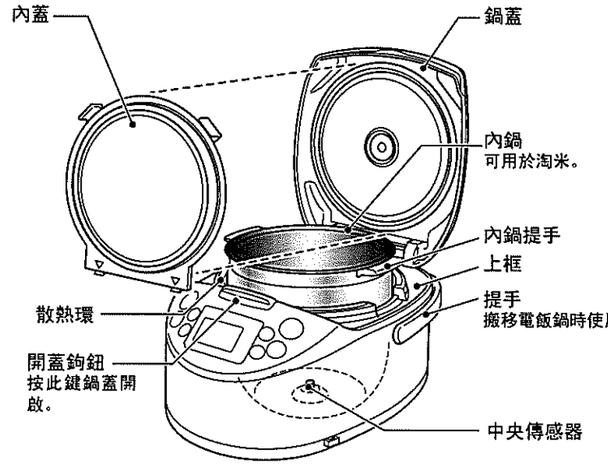
●為了維護功能、性能，產品中設置有孔洞，因為偶爾會發生有灰塵及蟲隻進入這一孔洞。如果在外觀上或功能上有障礙時，請諮詢購買處的銷售店。

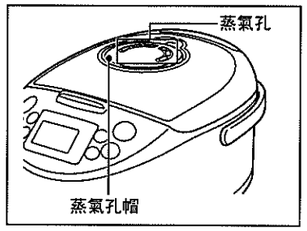
●內過出現變形及腐蝕時，請諮詢購買處的銷售店。

●為避免引起內鍋氟樹脂加工面的膨脹、剝落及變形，請務必遵守以下使用方法。
- 請勿放置在瓦斯爐上或放在電磁鍋・微波爐等中使用。
- 只保溫大米、免洗米。
- 請勿在內鍋中使用醋。
- 只使用附帶品或木製勺子。
- 不可使用金屬製的刷帚，匙子或打泡器等硬物品。
- 不可在內鍋中使用煮離。
- 不可在內鍋放入餐具等硬物品。
- 清洗電飯鍋時，請勿使用金屬鏟和尼龍硬毛刷等堅硬的物品。

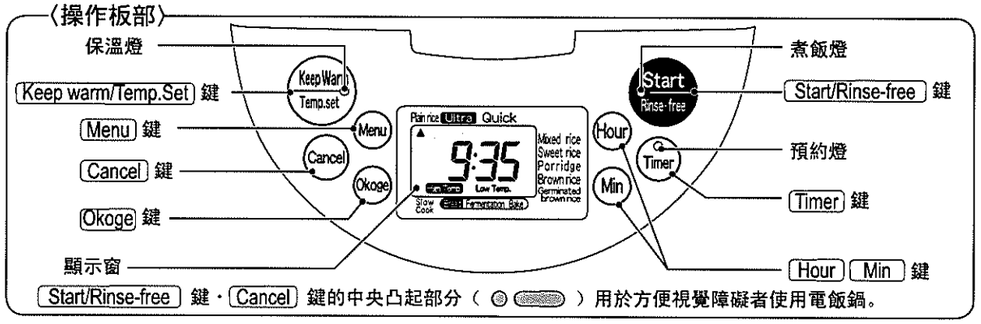
☆煮飯期間包括烹調期間、麵包麵團發酵期間和烤麵包期間。

2 各部名稱及用途





〈操作板部〉



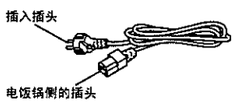
確認附件

〈飯勺〉

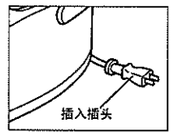
〈勺子〉

〈量杯 1 杯〉
（約 180 毫升）

W 规格



U 规格



關於聲音

煮飯期間☆、保溫期間和重新加熱期間的發出以下聲音不是故障。
- “嗡嗡”聲（風扇工作時的聲音）
- “吱”和“哄噠噠”聲（IH 工作時的聲音）

確認時間

以 24 小時制顯示時間。產品出廠時已調準時間。
如時間不準確時，請對好現在時間。（參照第 72 頁）

關於鋰電池

內裝有「鋰電池」，即使拔下插頭後也可能繼續記憶現在的時間及預約時間。
- 鋰電池在拔除電源軟線插頭的狀態下具有 4-5 年的壽命。
- 如果在鋰電池消耗完之後，插入電源軟線插頭，「0:00」就會閃爍。
  雖然能夠進行通常的煮飯，但是拔掉電源軟線的插頭後，目前的時間，保溫經過時間的記憶就會消失。

請注意 為避免可能造成事故及故障的原因，請勿自行更換鋰電池。

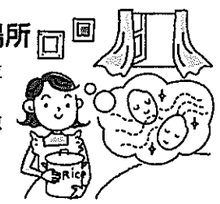
※關於新鋰電池的更換，請諮詢購買處的銷售店。

中文

美味可口的煮飯技巧

煮飯前的準備請閱讀第 44 頁，煮飯方法請閱讀第 45 － 50 頁。

選擇良好的大米，並保存在陰涼的場所



請選擇碾米日期短、顆粒均勻並有光澤的大米。
請保存在通風良好、陰涼的場所。

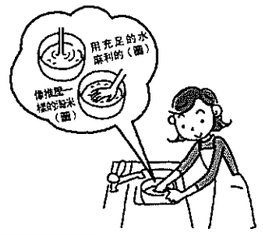
使用附帶的計量杯正確地計量

（一杯為約 0.18L）

※免洗米也請用附帶的計量杯計量。本產品對煮飯方法進行了精心的研究，因此不需要免洗米專用的計量杯。

淘洗大米要快

用足夠的水快速攪拌，直到水變清。



煮精米、胚芽米和麥米飯時選擇「Plain rice」食譜

煮免洗米時

- 將免洗米和水放入內鍋後，從底部開始充分地攪拌，以便使每一粒米都能被水浸泡。（如果只從上方加水，米不能夠完全被水浸泡，這會導致煮不熟米飯。）
- 加水後水的顏色變得白色混濁時，建議您換水清洗 1 ～ 2 次。（變白是由米的澱粉成分所致，不是米糠，但如果在水的顏色發白時煮飯，會導致燒焦、溢出和不能理想的煮飯。）

根據大米的種類及自己的喜好加減水量

●加減水量的標準表

菜單	加減水量的標準（按照內鍋內側的刻度）
Plain rice	以「Plain rice」的刻度為標，按自己的喜好加減水量。
Ultra	以「Ultra」的刻度為標，按自己的喜好加減水量。
Quick	以「Plain rice」的刻度為標，按自己的喜好加減水量。
Mixed rice	以「Ultra」的刻度為標，按自己的喜好加減水量。
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	在「Plain rice」和「Sweet rice」的刻度之間。（與只煮糯米時相比，水量要多一些）
Sweet rice (Glutinous rice)	以「Sweet rice」的刻度。
Porridge	全粥時，為「Porridge・hard」的刻度。 五分粥時，為「Porridge・soft」的刻度。
Brown rice	以「Brown rice」的刻度。
Germinated brown rice	以「Plain rice」的刻度為標，按自己的喜好加減水量。

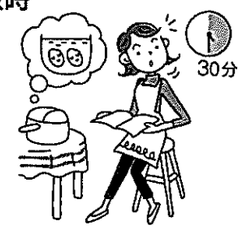
※免洗米的水量應與表中各食譜的水量相同。
※從標準刻度加減水量時，請不要進行 1 / 3 刻度以上的加減。
※胚芽米和麥米飯應以「Plain rice」的刻度為基準，稍微多加一點水。

放入切碎的蔬菜、魚、肉等後煮飯時

對於一杯大米，切碎的蔬菜、魚、肉等在約 70g 以下。
請攪拌好調料，並將切碎的蔬菜、魚、肉等放在大米上面。
放入切碎的蔬菜、魚、肉等煮飯時，請務必遵守下表中的最大煮飯量。

菜單	1.0L 型	1.8 L 型
Mixed rice	4 合以下	7 合以下
Sweet rice	3 合以下	6 合以下
Porridge	1 合以下	2 合以下
Brown rice	3 合以下	5 合以下

炊煮糯米小豆飯時



將米洗淨後，浸泡約 30 分鐘，然後使水沒過大米。
關於煮飯情況，如果浸泡時間短，米飯就會發硬；
如果浸泡時間長，米飯就會鬆軟。

3 煮飯前的準備

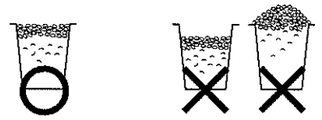
美味可口的煮飯技巧 閱讀第 43 頁

1 用量杯量好米，放入內鍋。

裝滿所附的量杯後刮平，
一杯約一合（約 180 毫升）

免洗米也請用附帶的計量杯計算。

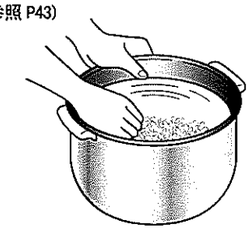
〈正確測量例〉 〈錯誤測量例〉



請注意 如果不在指定的煮飯量（參照 P73 的規格表）內進行煮飯，有時煮飯效果就會不理想。（一杯 = 約一合）
特別是，請勿超過最大煮飯量。有可能會發生飯汁溢出及煮飯效果差的情況。
如果放入材料煮飯、參照 P43。

2 用手淘米（可用內鍋淘米）

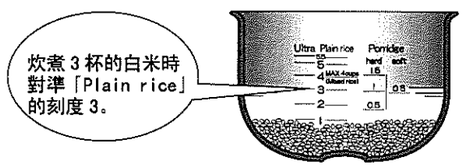
※使用免洗米的情況時，無需淘洗大米。（參照 P43）



請注意 不要用（超過 35℃的）熱水淘米。

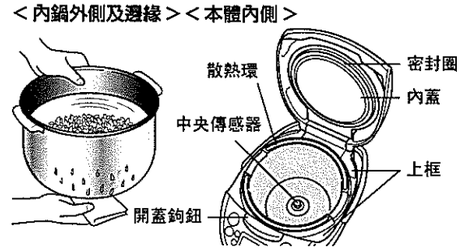
3 放平內鍋，根據內鍋內側的刻度加減水量。

請確認大米的種類、菜單後，根據自己的喜好加減水量。（參照 P43 的標準表）



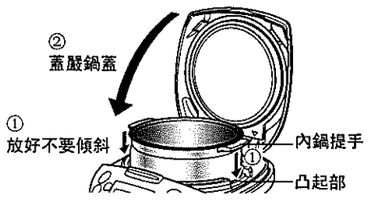
4 擦掉內鍋外側的水滴和米粒等。

＜內鍋外側及邊緣＞＜本體內側＞

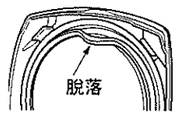


請注意 請務必擦掉電飯鍋上框和散熱環、開蓋鉤鈕周圍附著的飯粒、米粒等。
這會導致蓋不上鍋蓋，煮飯期間鍋蓋開啟。

5 將內鍋放入電飯鍋主體內



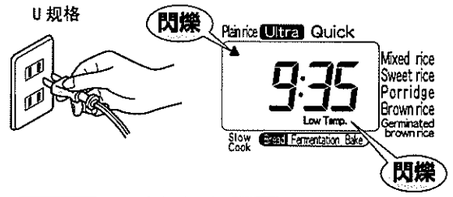
請注意 檢查確認內過密封圈是否脫落，這是不能理想的煮飯的原因。如果脫落，輕輕將散熱環和密封圈取下，然後按照 64 頁的要領再度安裝。



6 將插頭插入電源插座

※W 規格時，电饭锅侧的插头也要插入本体。

U 規格



請注意 點亮時，按 Cancel 鍵，保溫燈將熄滅。

關於聲音 不安裝內鍋時，按下 Start/Rinse-free 鍵、以及長時間按下 Keep Warm/Temp.set 鍵（約 1 秒鐘以上）時，發出「嗶嗶嗶」的通知聲。

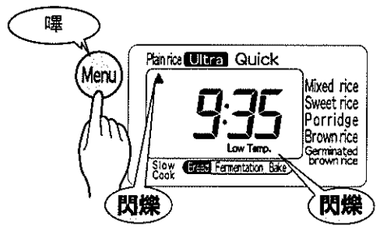
中文

4 煮飯方法

美味可口的煮飯技巧
閱讀第 43 頁

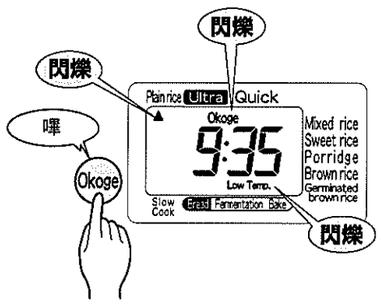
1 按 [Menu] 鍵用▲選擇需要的食譜。

每按一次，食譜將依次變換。



2 煮鍋巴飯時，按 [Okoge] 鍵

該鍵只能在「Plain rice」「Mixed rice」食譜下使用。



※要取消「Okoge」時，再按一次 [Okoge] 鍵。

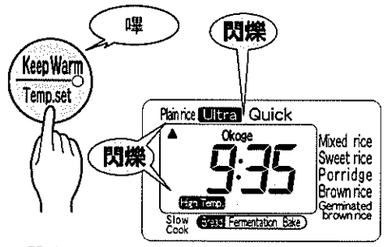
- ●選擇鍋巴飯時，會煮出金黃色的鍋巴，又香又好吃。
  ※米的種類不同時，有時無法煮出鍋巴飯。
- ●為了不丟失鍋巴的香味，煮熟後請儘快食用。

請注意 鍋巴飯比較硬，食用時請注意不要傷到牙齒。

3 按 [Keep Warm/Temp.set] 鍵，選擇保溫。

該鍵只能在「Plain rice」「Ultra」「Quick」食譜下使用。

每次按下時，保溫種類都會切換。



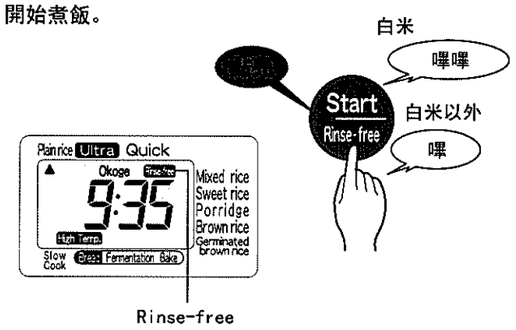
※關於保溫的內容，請參照 52 頁。

請注意 如果按 [Keep Warm/Temp.set] 鍵的時間較長（約 1 秒以上），保溫燈會點亮並且切換到保溫模式。這種情況下按 [Cancel] 鍵，然後便可以繼續進行選擇操作。

4 按一次 [Start/Rinse-free] 鍵

（煮免洗米時，按兩次該鍵「Sweet rice」「Brown rice」「Germinated brown rice」食譜下，無法設定為免洗米。）

開始煮飯。



※ 要取消「Rinse-free」時，在按下 [Start/Rinse-free] 鍵後的約 20 秒內，再次按 [Start/Rinse-free]

煮飯所需時間

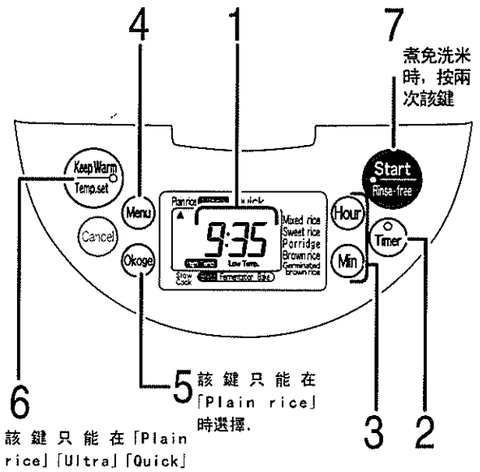
寸尺 \ 食譜	Plain rice（白米）	Ultra（精煮）	Quick（高速快煮）	Mixed rice（菜飯）
1.0L 型（5.5 合）	46 ～ 56 分鐘	65 ～ 75 分鐘	17 ～ 37 分鐘	42 ～ 57 分鐘
1.8L 型（1 升）	48 ～ 58 分鐘	67 ～ 77 分鐘	19 ～ 44 分鐘	42 ～ 57 分鐘

寸尺 \ 食譜	Sweet rice（糯米）	Porridge（粥）	Brown rice（糙米）	Germinated brown rice（發芽糙米）
1.0L 型（5.5 合）	21 ～ 31 分鐘	57 ～ 62 分鐘	58 ～ 68 分鐘	45 ～ 60 分鐘
1.8L 型（1 升）	23 ～ 33 分鐘	59 ～ 69 分鐘	61 ～ 71 分鐘	47 ～ 62 分鐘

※上述時間為快速煮熟後到燜好的時間。
（電壓 W 規格：220V/U 規格：120V、室溫 20℃、水溫 20℃、加減水量為標準水位）
※設定為免洗米煮飯時，各食譜的煮飯所需時間都會延長 1 ～ 5 分鐘。
※設定為「Okoge」煮飯時，「Plain rice」食譜下的煮飯所需時間會比上表中的時間延長 1 ～ 5 分鐘，「Mixed rice」食譜的煮飯所需時間基本沒有變化。
※煮飯時間根據煮飯量、大米的種類、切碎的蔬菜、魚、肉等的種類及量、室溫、水溫、加減水量、電壓、定時等情況多少有些差異。

中文

5 用煮熟預約定時器煮飯的方法



用煮熟預約定時器煮飯的方法（「TIMER1」「TIMER2」）

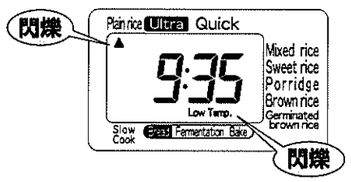
預約煮好飯的時間。

- 已設定的預約時間可保持不變予以記憶。
- 記憶 2 個預約時間，「TIMER1」和「TIMER2」。
- 已設定的時間保持不變予以記憶。

例如：若在「Timer 1」上設定時間為 13:30，
則在 13 點 30 分炊飯結束。

1 確認現在的時間。

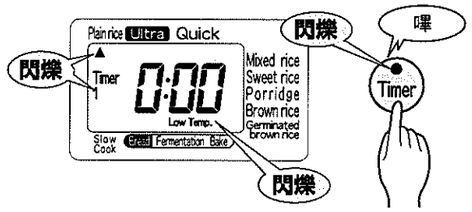
※調對現在時間的方法請參照第 72 頁。



2 按 Timer 鍵，選擇「Timer1」或「Timer2」

每按一次 Timer 鍵，「TIMER1」→「TIMER2」→「Soak」閃爍，進行選擇.

※有關預約吸水的說明，請參閱第 49 頁。



請注意

- 下述情況時不能使用定時器煮飯。
  ・下表時間以內時

食譜	不能設定定時器的時間
Plain rice	不足 1 小時 5 分鐘
Plain rice (Okoge)	不足 1 小時 10 分鐘
Ultra	不足 1 小時 30 分鐘
Quick	不足 40 分鐘
Porridge	不足 1 小時 15 分鐘
Brown rice	不足 1 小時 20 分鐘
Germinated Brown rice	不足 1 小時 10 分鐘

  ・炊煮「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」時。
  ・顯示窗的時鐘呈「0:00」閃爍時。
  ・不安裝內鍋，就無法進行時間調整。
- 保溫燈點亮時，請按 Cancel 鍵熄滅保溫燈。（保溫燈點亮時，無法進行預約）

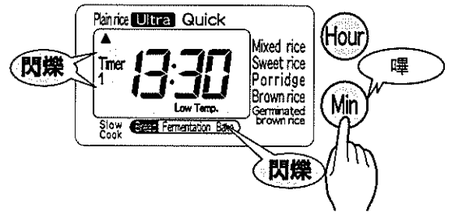
關於聲音

- 按 Timer 鍵後，如果約 30 秒沒有進行任何操作，電飯鍋會發出「嗶嗶嗶」的蜂鳴音。
- 如果在設定為無法使用定時器煮飯的狀態下按 Timer 鍵或 Start/Rinse-free 鍵，電飯鍋會發出「嗶嗶嗶」的蜂鳴音。

美味可口的煮飯技巧 閱讀第 43 頁

3 按 Hour Min 鍵，設定「煮飯時間」。

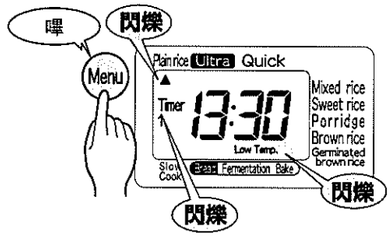
※時間以 24 小時製表示。



- 按 Hour 鍵，以一小時為單位，按 Min 鍵，以 10 分鐘為單位，進行設定。
- 持續按壓時快速變換。

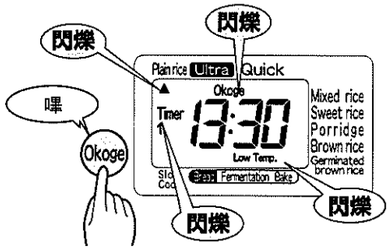
請注意 為防止米飯變質，預約時間請設在 12 小時之內

4 按 Menu 鍵用▲選擇需要的食譜。



5 煮鍋巴飯時，按Okoge 鍵

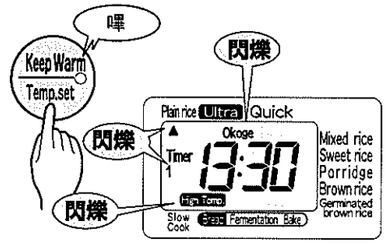
該鍵只能在「Plain rice」食譜下使用。



6 按 Keep Warm/Temp.set 鍵，選擇保溫。

該鍵只能在「Plain rice」「Ultra」「Quick」食譜下使用。

每次按下時，保溫種類都會切換。

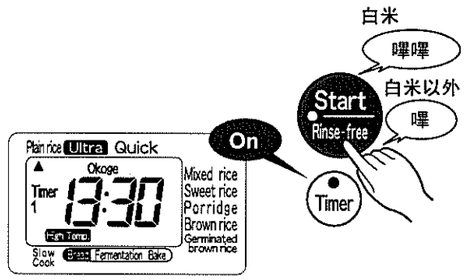


※關於保溫的內容，請參照 52 頁。

7 按一次 Start/Rinse-free 鍵

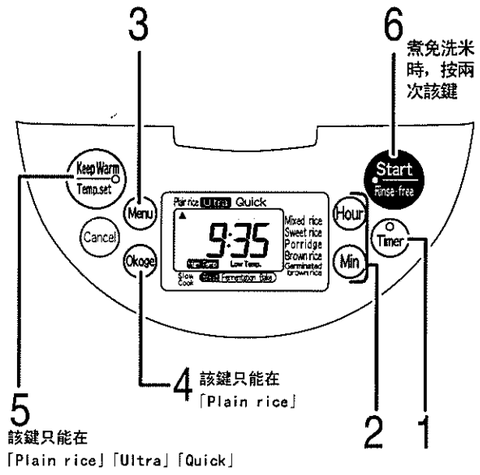
（煮免洗米時，按兩次該鍵）該鍵只能在「Plain rice」「Ultra」「Quick」「Porridge」食譜下使用。

完成預約。



中文

6 用預約吸水定時器煮飯的方法



關於預約吸水定時器

可設定開始煮飯前，讓米自然吸水（浸泡）的時間。

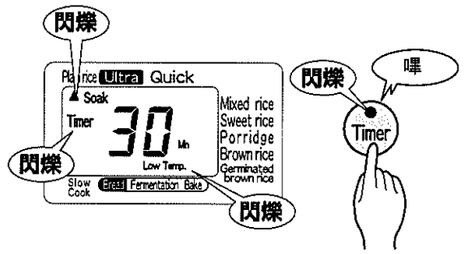
- 將內鍋放在電飯鍋中，選擇「Soak」並設定時間，經過所設定的時間後電飯鍋開始煮飯。
- 可以在 10 ～ 60 分鐘的範圍內以 10 分鐘為單位設定吸水時間。

例：設定「Soak」為 50 分鐘，
50 分鐘後開始炊煮。

1 按 Timer 鍵選擇「Soak」

每次按下該鍵時，顯示會按照「Timer1」→「Timer2」→「Soak」的順序切換。

※有關 Timer1・2 的說明，請參閱第 47 頁。



請注意

下列情況下，無法預約吸水。

- 炊煮「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」時。
- 顯示窗的時鐘呈「0:00」閃爍時。
- 不安裝內鍋，就無法進行時間調整。
- 保溫燈點亮時，請按 Cancel 鍵熄滅保溫燈。（保溫燈點亮時，無法進行預約）

關於聲音

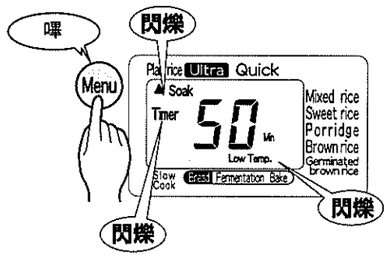
- 按 Timer 鍵後，如果約 30 秒沒有進行任何操作，電飯鍋會發出「嗶嗶嗶」的蜂鳴音。
- 如果在設定為無法使用定時器煮飯的狀態下按 Timer 鍵或 Start/Rinse-free 鍵，電飯鍋會發出「嗶嗶嗶」的蜂鳴音。

美味可口的煮飯技巧
閱讀第 43 頁

2 按 Hour Min 鍵，設定將米浸泡在水中的時間

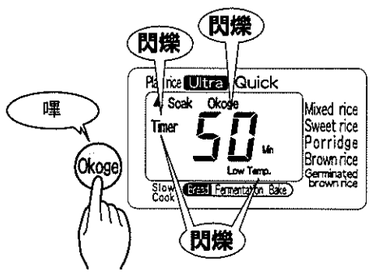
- 可以在 10 ～ 60 分鐘的範圍內以 10 分鐘為單位設定時間。
- 每按一次 Hour 鍵會增加 10 分鐘，每按一次 Min 鍵會減少 10 分鐘。

3 按 Menu 鍵用▲選擇需要的食譜。



4 煮鍋巴飯時，按 Okoge 鍵

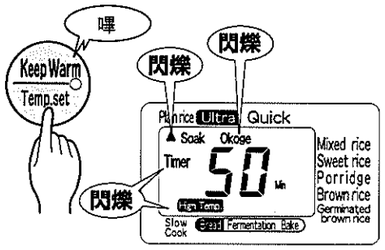
該鍵只能在「Plain rice」食譜下使用。



5 按 Keep Warm/Temp.set 鍵，選擇保溫。

該鍵只能在「Plain rice」「Ultra」「Quick」食譜下使用。

每次按下時，保溫種類都會切換。

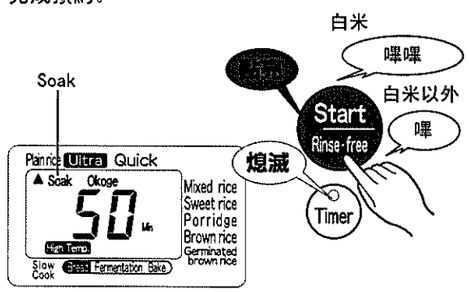


※關於保溫的內容，請參照 52 頁。

6 按一次 Start/Rinse-free 鍵

（煮免洗米時，按兩次該鍵）該鍵只能在「Plain rice」「Ultra」「Quick」「Porridge」食譜下使用。

完成預約。

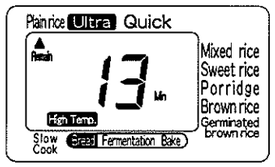


中文

7 米飯煮好後

1 「蒸飯」時

顯示窗在蒸飯時間還剩 1 分鐘時開始顯示。
※蒸飯時間依據菜單而不同。
顯示窗顯示蒸飯時間。



2 煮熟後

自動切換到保温。

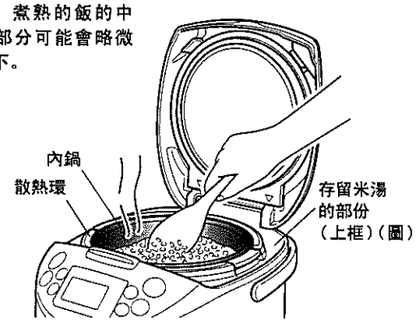
「High Temp.」保温 時

「Low Temp.」保温 時

※炊煮「Mixed rice」「Sweet rice」「Porridge」「Brown rice」「Germinated brown rice」時，顯示現在的時間。

3 攪拌米飯

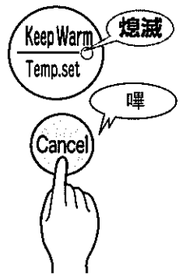
煮熟飯後應立即攪拌。
※由於內鍋形狀的特性，煮熟的飯的中央部分可能會略微凹下。



請注意 剛煮好飯後及保温過程中打開蓋子時，水滴會落到上框及外部，此時請擦拭。

使用結束後

1 按 Cancel 鍵



2 拔出插入插头
※W 规格时，电饭锅侧的插头也要从本体中拔出

3 保養方法
（請參閱第 63-65 頁）

8 保溫

保持白米（免洗米）美味。
按 Keep Warm/Temp.set 鍵選擇炊煮時，炊煮熟後自動切換為保溫。
（選擇保溫的方法，請參照 45. 48. 50 頁）

選擇「High Temp.」保温時

「High Temp.」保温

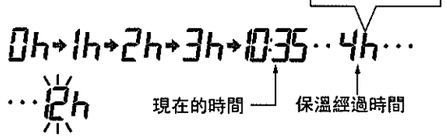
能夠在煮熟後的 3 個小時內，保持剛煮好的熱騰騰的溫度。在傍晚煮飯，當天能夠把飯全部吃光等需要短時間保溫的情況下，該功能非常有效。
※經過 3 個小時後，會以稍微降低的固定溫度保溫。

■煮熟後

顯示屏上顯示「0h」，保溫期間保溫燈點亮。

■保溫經過時間的顯示

按 1 小時為單位可表示從 1 小時（1h）到 12 小時（12h）的時間。
※超出 3 小時，顯示現在的時間，按 Hour 鍵時，顯示保溫的經過時間。如果超過 12 小時，「12」就會通過閃爍進行通知。



選擇「Low Temp.」保温時

「Low Temp.」保温

以比適口溫度稍微偏低的溫度保溫，這樣可以抑制白米變黃和發乾，保持白米（免洗米）的光澤和可口性。在晚上煮飯，第二天早上食用等需要長時間保溫的情況下，該功能非常有效。

■煮熟後

顯示屏上顯示當前時間，保溫期間保溫燈點亮。

■保溫經過時間的顯示

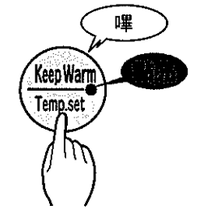
保溫過程中按 Hour 鍵時，顯示保溫的經過時間。
關於保溫經過時間，按 1 小時為單位可表示從 1 小時（1h）到 24 小時（24h）的時間。
※如果超過 24 小時，「24」就會通過閃爍進行通知。

中止時

要中止保溫時，按 Cancel 鍵。（保溫燈熄滅。）

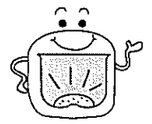
再次保溫時

再次保溫時，按 Keep Warm/Temp.set 鍵持續 1 秒（保溫燈點亮。）



少量剩飯保温時

保溫時請將米飯集中在鍋的中央部最好早食用。



請注意

- 如果在保溫過程中拿起內鍋，就會自動取消保溫，因此請注意。
- 為避免造成異味發生、發乾、變色、腐蝕及內鍋腐蝕等的原因，因此請勿進行如下保溫。
  - 涼飯的保溫
  - 涼飯的補充
  - 放入飯勺的保溫
  - 拔下萬能插口的保溫
  - 持續「High Temp.」超過 12 小時。
  - 持續「Low Temp.」超過 24 小時。
  - 最小煮飯量的保溫（參照 P73 的規格表）
  - 白米、免洗米以外的保溫。
- 為避免造成乾燥、變色、異味、發黏的發生，當內鍋的邊緣、密封圈中附著有飯粒等時，請務必清除。
- 「Porridge」煮好後請按 Cancel 鍵並立即將粥從內鍋盛出。如果一直放置在內鍋內，粥會變成糨糊狀，並且會由於內蓋露水滴落而發黏。煮好後請儘快食用。
- 使用環境過于惡劣時（寒冷地及周圍溫度高等的情況時），請盡快食用。

中文

9 再加熱的方法

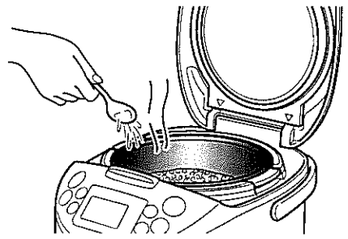
保溫中的飯，食用前再加熱即可享用熱騰騰的米飯。

請注意

- ●米飯超過內鍋一半時，飯量過多不能充分加以保溫。
- ●以下情況再加熱時，容易使米飯乾硬。
  - • 米飯剛煮好後或米飯還熱著時。
  - • 米飯量過少時（1 公升型為 1 量杯米，1.8 公升型為 2 量杯米）
  - • 反覆加熱超過 3 次時

1 翻動保溫的米飯

2 均勻地灑入 1 ～ 2 大調羹的水

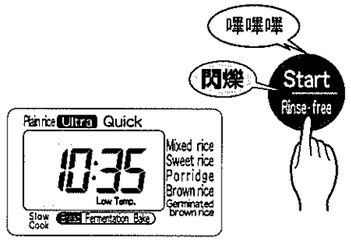


灑些水可防止米飯乾硬，保持米飯的柔軟。

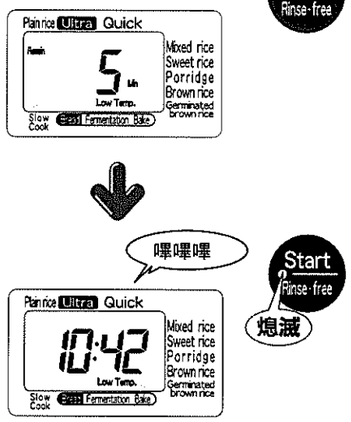
3 確認保溫燈是否點亮

※保溫燈不亮時，不能再次加熱。
不能點亮燈時，持續按 (Keep Warm/Temp.set) 鍵約 1 秒鐘。（參照 52 頁）

4 按一次 (Start/Rinse-free) 鍵



還剩 5 分鐘時開始顯示再加熱的剩余時間。

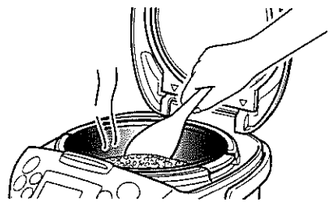


※要取消再加熱時，再按一次 (Cancel) 鍵。

(((關於聲音)))

不能再加熱（低於 55℃左右的冷飯）的冷飯，會發出「嗶嗶嗶」的蜂鳴音。

5 翻動加熱的米飯，使其均勻



10 不能煮好飯時

煮過的米飯、炊煮或保溫過程中的米飯出現異常時，請檢查以下事項。

檢查事項 / 下述情況時		米量及菜肴量、加水量不正確	食譜的選擇錯誤	內鍋底、電熱板中央傳感器上粘有飯渣、米粒和水滴等	內鍋變形	長時間停電	煮熟後的米飯翻動得不均勻	密封圈、內鍋邊緣上等處粘有飯渣和米粒	大米淘洗得不乾淨	用熱水（超過35℃）淘米或加入熱水	淘米後長時間用水浸泡	鍋蓋蓋得不嚴	選擇鍋巴飯時	保養不佳時
煮後的米飯	過硬	●	●	●	●	●	●			●		●		●
	過軟	●	●	●	●	●	●			●		●		
	夾生	●	●	●	●					●				
	有硬米芯	●	●	●	●					●				●
	出現鍋巴	●	●	●	●				●	●	●		●	●
	有米糠味								●					
炊煮過程中	蒸氣漏泄	●		●	●			●				●		●
	溢出	●	●	●				●	●					●
	炊煮時間長	●	●	●	●	●		●						
參照頁次		43・44・73	45～50	44・63～65	—	73	51	44・63～65	43・44	43・44	—	44・63～65	45・48・50	63～65

檢查事項 / 下述情況時		米量及菜肴量、加水量不正確	內鍋底、電熱板中央傳感器上粘有飯渣、米粒和水滴等	長時間停電	煮熟後的米飯翻動得不均勻	密封圈、內鍋邊緣上等出粘有飯渣和米粒	大米淘洗得不乾淨	再加熱的次數超過3次	定時器設定超過12小時	持續「High Temp」保溫超過12小時	持續「Low Temp」保溫超過24小時	保溫白飯以外的食品	保溫或再加熱的飯量少于最小限度	環狀	添加涼飯	飯勺放在鍋內保溫	保養不佳時	煮熟飯後立刻加熱	烹調後或做完麵包後，沒有進行除味處理
保溫過程中的米飯	有味兒		●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●		●
	變色		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
	乾硬	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
經過再加熱的米飯乾硬		●	●					●					●					●	
參照頁次		43・44・73	44・63～65	73	51	44・63～65	43・44	53	47・48	52	52	52	52・53	52	52	52	63～65	53	61・65

中文

11 烹調方法

開始以接近沸騰溫度的高溫煮，然後溫度降低為約 93℃慢燉一會兒。之後溫度進一步降低，以約 88℃繼續慢燉。如此逐漸降低加熱溫度慢燉，可使食物容易入味，並且不用擔心由於長時間加熱而煮乾。
適合於燉菜和關東煮（一種日式燉雞燴）等量比較大，並且需要長時間慢燉的菜肴。

食譜例
蔬菜炖牛肉、關東煮

關於「蔬菜炖牛肉」「關東煮」的做法，在食譜指南（第 70 頁）中有介紹。

請注意

- 如果烹調食譜指南以及 TIGER 熱水瓶的主頁上「JKC-R 型」中所記載以外的菜肴，可能發生溢出現象。
- 為了防止調料沈積在內鍋鍋底，請充分攪拌後進行烹調。
- 用湯汁慢燉時，請等湯汁冷卻後開始烹調。
- 用澱粉使湯汁變濃稠時，請在烹調的最後加入。
- 由於圓筒狀魚糕和魚糕等膏狀物在加熱時會膨脹，因此請調節使用量。

烹調的基本操作步驟

1 準備原料

2 將原料放入內鍋，然後蓋上鍋蓋

請注意

放入原料時，應該以內鍋內側的「Plain rice」刻度為基準。（參考下表）如果超過最大量，可能煮不透或發生溢出現象。此外如果不足最小量，也可能發生溢出現象。

「Plain rice」的刻度			
1.0L 型		1.8L 型	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	3 以上	8 以下	4 以上

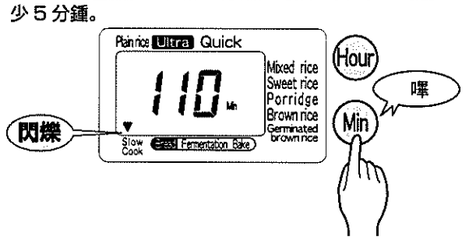
3 將插頭插入電源插座

4 按 Menu 鍵選擇「Slow Cook」

5 設定烹調時間

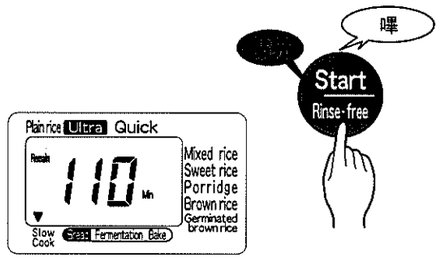
可用 Hour Min 鍵設定烹調時間。
可在 5 ～ 180 分鐘的範圍內以 5 分鐘為單位進行設定。

※每按一次 Hour 鍵增加 5 分鐘，每按一次 Min 鍵減少 5 分鐘。



6 按一次 Start/Rinse-free 鍵

開始烹調。



請注意 烹調過程中不要打開鍋蓋。

7 做好後

保溫燈點亮，顯示屏上顯示「0h」。

※沒有烹調好時，在保溫燈點亮的狀態下按 Hour 鍵增加烹調時間，然後按 Start/Rinse-free 鍵。（最多可增加 30 分鐘。）

請注意

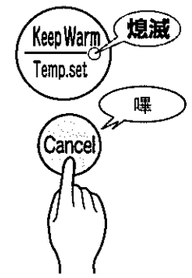
沒有烹調好時，在增加烹調時間之前，不要按 Cancel 鍵。如果按下，保溫燈會熄滅，無法繼續烹調。如果不小心按下，請按照如下步驟進行烹調。

（1）取出內鍋，放在濕布上。
（2）打開電飯鍋的鍋蓋放置 10 分鐘左右，讓電飯鍋和內鍋冷卻。
（3）重新將內鍋放回電飯鍋。
（4）按照第 55 頁上的 4 以後的方法進行烹調。

※在烹調保溫期間想要再加熱時（想加熱到適口的溫度時），可在保溫燈點亮時按 Start/Rinse-free 鍵進行再加熱。從再加熱結束前的 5 分鐘起顯示剩餘時間，再加熱結束時「嗶嗶嗶」音會響 3 次。再加熱結束後，保溫燈點亮並繼續顯示保溫時間。

烹調結束後…

1 按 Cancel 鍵
按下 Cancel 鍵後，保溫燈會熄滅。



2 用第 65 頁上所介紹的方法清除異味。

※烹調結束後如果沒有按 Cancel 鍵，電飯鍋會繼續保溫，並以 1 小時為單位顯示 1 小時（1h）到 6 小時（6h）。超過 6 小時後，「6」會閃爍。
※請注意，根據菜肴的不同，連續保溫可能會使菜肴的味道變差。

中文

12 方形麵包的做法

請注意

- 由於可能做不好食譜指南介紹以外的麵包，因此請不要嘗試製作。
- 發酵請務必使用乾酵母。

原料（請正確測量原料。）

1.0L 型（2～3 人份）	
高筋麵粉	200g
乾酵母	3g（不足 1 小匙）
白糖	5g（1 1/2 小匙）
鹽	2g（1/3 小匙）
黃油	15g
脫脂奶	8g（1 大匙和 1 小匙）
溫水（約 30℃）	130mL
1.8L 型（3～4 人份）	
高筋麵粉	300g
乾酵母	4.5g（1 1/2 小匙）
白糖	7.5g（3 小匙）
鹽	3g（1/2 小匙）
黃油	22.5g
脫脂奶	12g（2 大匙）
溫水（約 30℃）	200mL

1 將所有原料放入一個大碗，用手將其聚成一團。

❶ 將高筋麵粉篩好，黃油放在室溫下使其變軟。

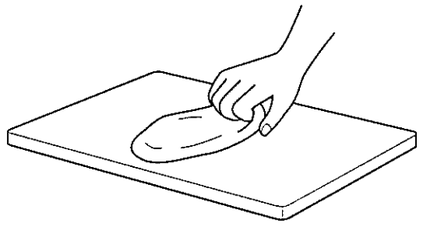
❷ 將高筋麵粉放入大碗中，依次加入脫脂奶、白糖、乾酵母，加入鹽時，不要讓鹽與乾酵母直接接觸。

❸ 加入黃油，並將溫水倒在乾酵母上。

❹ 用木鏟攪拌整體後，用手將其聚成一團。

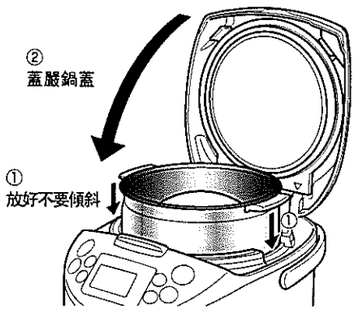
2 基本聚成一團後，將麵團取出放在面板上，揉大約 20 分鍾。

拉長後對摺，充分揉麵。
麵團變得光滑，拉薄也不會斷時，可結束揉麵。



3 將 2 弄圓，放在內鍋的中央

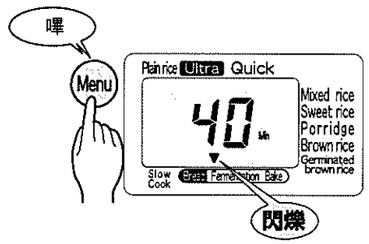
4 將內鍋放回電飯鍋



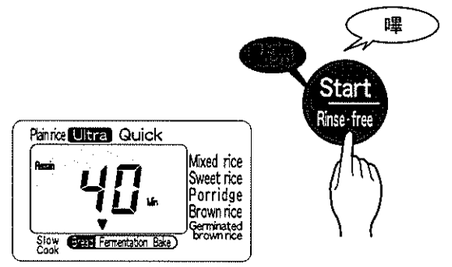
5 將插頭插入電源插座

6 讓麵團發酵 40 分鍾（第 1 次發酵）

❶ 按 Menu 鍵選擇「Fermentation」。



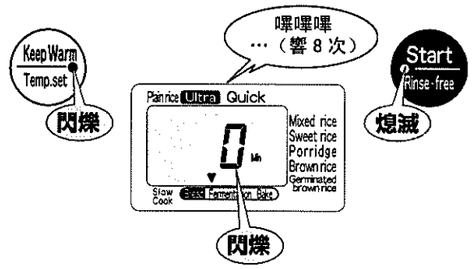
❷ 按 Start/Rinse-free 鍵。



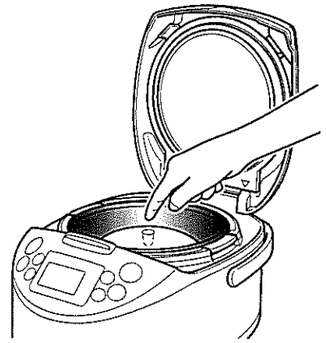
※要設定 40 分鍾以外的發酵時間時，在選擇「Fermentation」後，用 Hour Min 鍵設定時間，然後按「Start/ Rinse-free」鍵。
（每按一次 Hour 鍵增加 5 分鍾，每按一次 Min 鍵減少 5 分鍾。）

7 第 1 次發酵結束後…

保溫燈和顯示窗上的「0」閃爍。

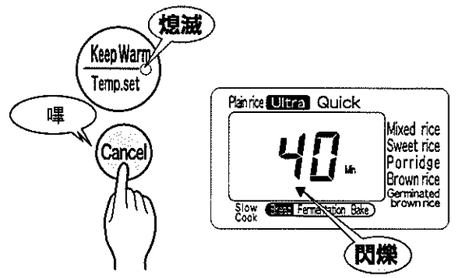


❶ 打開鍋蓋，確認麵團的發酵狀況。
經過第 1 次發酵後，麵團膨脹為開始時的 2～2.5 倍。用蘸有高筋麵粉的手指按麵團的中央，如果麵團上留下孔洞，則第一次發酵結束。



※如果孔洞消失，說明沒有完全發酵，在保溫燈閃爍的狀態下按 Hour 鍵增加發酵時間，然後按 Start/Rinse-free 鍵。
（最多可增加 15 分鍾。）

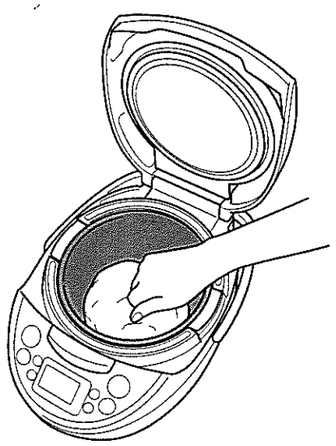
❷ 按 Cancel 鍵。



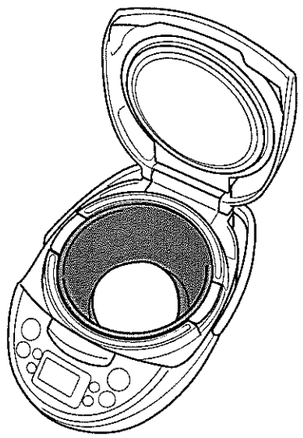
中文

12 方形麵包的做法

8 輕壓麵團的整體，排出氣體。



9 將 8 重新弄圓，修整形狀後放在內鍋的中央，然後蓋上鍋蓋

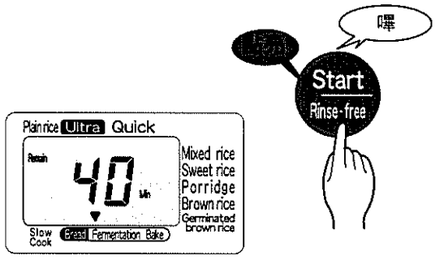


為了能夠在第 2 次發酵結束後確認麵團是否膨脹了 1.5 ～ 2 倍，請記住麵團現在的大小。

10 讓麵團發酵 40 分鐘 (第 2 次發酵)

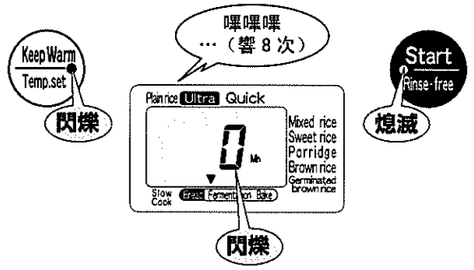
❶ 確認選擇了「Fermentation」,並顯示 40 分鐘。

❷ 按 Start/Rinse-free 鍵。



11 第 2 次發酵結束後…

保溫燈和顯示窗上的「0」閃爍。

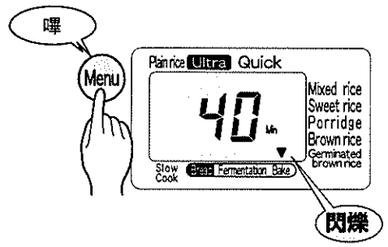


❶ 打開鍋蓋，確認麵團是否膨脹為排氣後 9 的大小的 1.5 ～ 2 倍。

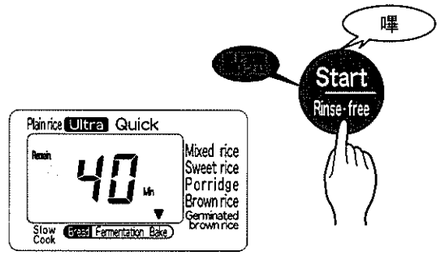
❷ 蓋上鍋蓋，按 Cancel 鍵。

12 烤 40 分鐘

❶ 按鍵 Menu 鍵，選擇「Bake」。



❷ 按 Start/Rinse-free 鍵。



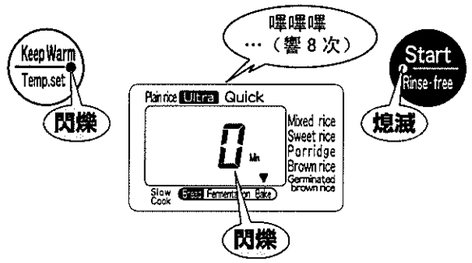
※ 要設定 40 分鐘以外的烤製時間時，在選擇「Bake」後，用 Hour Min 鍵設定時間，然後按 Start/Rinse-free 鍵。
（每按一次 Hour 鍵增加 1 分鐘，每按一次 Min 鍵減少 1 分鐘。）

中文

12 方形麵包的做法

13 烤好後…

保溫燈和顯示窗上的「0」閃爍。

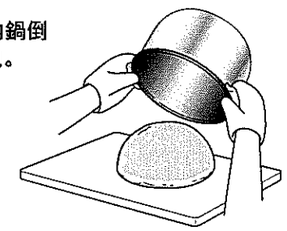


❶ 打開鍋蓋，用竹籤試扎麵包的中央。
（如果竹籤沒有粘上面，則麵包的裡面也烤好。）
※如果竹籤粘上面，請在保溫燈閃爍的狀態下按 Hour 鍵增加烤製時間，然後按 Start/Rinse-free 鍵。（最多可增加 15 分鍾。）

請注意

烤製時間、麵包表面變得焦黃之前，請不要按 Cancel 鍵。如果按下，保溫燈會停止閃爍，無法繼續烤製。如果不小心按下，請按照如下步驟進行烤製。
（1）取出內鍋，放在濕布上。
（2）打開電飯鍋的鍋蓋放置 10 分鍾左右，讓電飯鍋和內鍋冷卻。
（3）重新將內鍋放回電飯鍋。
（4）選擇「Bake」，設定增加時間進行烤製。

❷ 取出內鍋，將內鍋倒轉過來取出麵包。



請注意

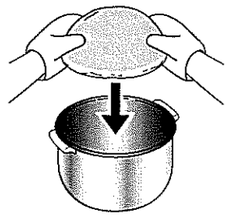
- 取出內鍋時，請注意不要直接用手接觸，請務必戴上連指手套等。否則有燙傷的危險。
- 烤好後請立即將麵包取出。如果放置在內鍋中，會由於內蓋露水滴落而發黏。

14 想要讓麵包表面帶有烤焦色時，將麵包翻過來，繼續烤 10 分鍾。

❶ 將麵包表面（沒有烤到的一面）朝下放入內鍋。

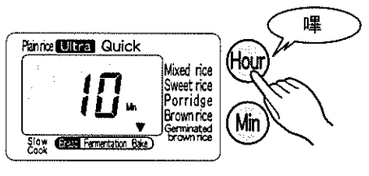
請注意

請注意不要用手直接接觸麵包，請務必使用連指手套等。否則有燙傷的危險。

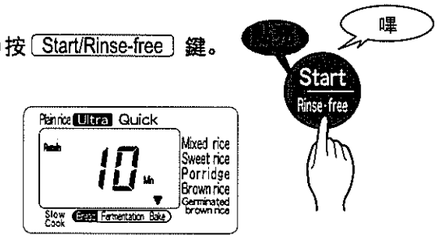


❷ 再度將內鍋放入主體。

❸ 在保溫燈閃爍的狀態下按 Hour 鍵，設定 10 分鍾。



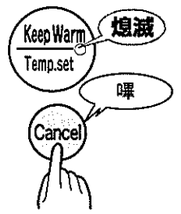
❹ 按 Start/Rinse-free 鍵。



※烤好後，請按照左側 13 的方法取出麵包。

做完麵包後…

1 按 Cancel 鍵



2 用第 65 頁上所介紹的方法清除異味。

13 覺得烹調和麵包做不好時

烹調的菜肴、發酵的麵團、烤好的麵包有異常時，請調查下述各項。

下述情況時 ＼ 檢查事項		原料的種類、分量不正確	所加入的原料量超過最大量的基準	所加入的原料量不足最小量的基準	沒有揉好麵	所設定的發酵時間不正確	發酵不充分※1	發酵過度※2	將揉好的麵團放在冰箱裡等，沒有立即發酵（麵團的溫度低）	烹調或烤麵包的時間短	烹調或烤麵包的時間長	只烤了一面	沒有立即取出烤好的麵包，放置了一段時間	內鍋底、中央傳感器上附著有烤焦的飯粒、米粒和水滴等	內鍋變形	密封圈、內鍋邊緣、散熱環上等附著有烤焦的飯粒、米粒等	鍋蓋沒有蓋嚴	中途發生停電
烹調食譜	煮不透	●	●							●						●	●	●
	溢出	●	●	●														
	煮乾	●									●							
烤麵包食譜 已發酵麵團	不膨起 膨起不夠	●			●	●	●		●								●	●
	膨起過度	●				●		●										
	發黏	●			●													●
	小且硬	●			●	●	●											
	紋理粗糙且發乾	●				●		●										
烤好的麵包	裡面發黏（麵包烤的半熟）	●			●					●						●	●	●
	附著到內蓋上（膨起過度）	●						●										
	烤焦	●									●			●	●			
	不變焦黃									●						●	●	●
	香味異常				●			●										
	表面有皺摺											●	●					●
	焦黃色不均勻														●			
	表面發黏												●					
參照頁次		55・57	55		57	58・59	57～59	—	56・60・61		61		44・63～65	—	44・63～65	44・63～65	73	

※ 1…麵團的溫度低、原料的種類、分量不正確、發酵時間短會造成發酵不充分。
※ 2…麵團的溫度高、原料的種類、分量不正確、發酵時間長會造成發酵過度。

中文

14 保養方法

有關其他修，售後服務，請務必委託本公司指定的保修人員。

- 使用之後，為了長期清潔地使用，請務必在當天收拾乾淨。另外，請定期進行收拾清理。
- 烹調、烤麵包後很容易留下異味，請務必於及時將異味清除乾淨。(參照 P65)

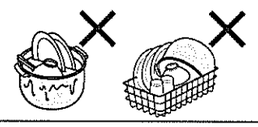
◆拔下電源插頭，待冷卻後開始清理。 ◆使用柔軟的海綿或布清潔。
◆使用專門的廚房用合成清潔劑（食器用、料理器具用）等進行清理。

每次用完後需要洗淨的物品

❶ 請用水或溫水，並使用柔軟的海綿清洗。
❷ 請用幹布擦拭水分，並使之充分乾燥。

請注意

為避免造成氟樹脂加工面的損傷或剝離，請勿將餐具類等放入內鍋一併清洗。

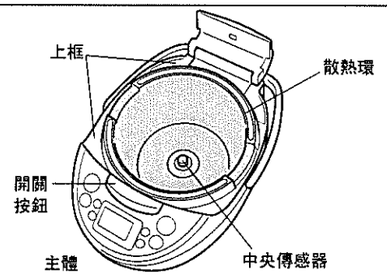


可以用流水清洗。
❶ 請用水或溫水，並使用柔軟的海綿清洗。
❷ 請用幹布擦拭水分，並使之充分乾燥。

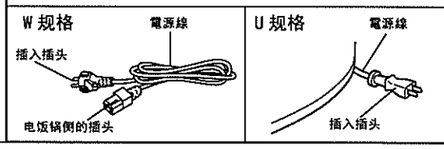
請注意

●由於可能會導致變形，請不要採用下列清洗方法。
・用熱水沖洗。
・浸泡清洗。
・在剛煮完飯後的高溫狀態下沖洗。
●混入雜糧（莧菜等）煮飯後，請務必清洗蒸氣孔帽。如果蒸氣孔帽堵塞，可能會發生打不開鍋蓋等故障，或導致煮不好飯。

每次弄臟後需要洗淨的部位



●用用力拧干的布头擦拭本体的外侧、内侧上的污垢。
●要用干燥的布擦拭插入插头（电饭锅用的插头）、电源线。
●請清除粘附在中央傳感器，電飯板上的飯渣和米粒。
※較難除去時，可用市售的砂紙（320 號左右）擦拭，再用充分擰乾的布擦掉。
●擦掉上框和散熱環、開蓋鉤鈕周圍附著的飯粒、米粒等。



請注意

主體內部嚴禁浸水。

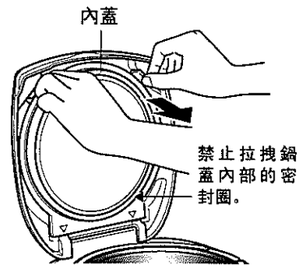
請注意

・清洗內蓋後，請確認內蓋密封圈是否脫落。(發生脫落時請重新安裝。參照第 64 頁)
・為了防止腐蝕及異味，請始終保持內鍋、蓋子以及內蓋清潔。
・請勿使用廚房用合成洗滌劑（餐具用、烹調器用）之外的洗滌劑（稀薄劑、清潔劑、漂白劑、化學抹布、金屬刷帚、尼龍刷帚等）。
・請務必在取下各部之後，進行收拾清理。
・清洗鍋蓋及中央傳感器後，立刻用乾燥的布將水分擦幹。不擦乾水分會造成「水滴」痕跡的殘留。
・為避免變形請勿使用餐具洗淨機及餐具乾燥機等。

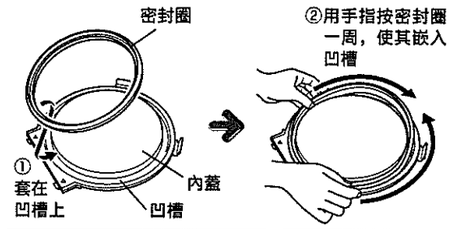
內蓋的取下、安裝

■ 內蓋的取下

將內蓋的鉤鈕向自己方向拉出取下。

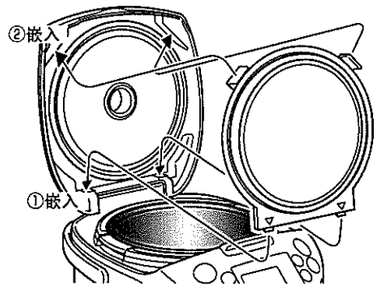


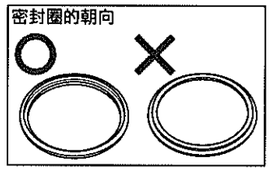
請注意 蒸氣噴帽的密封圈脫落時，請注意密封圈的方向，並切實嵌入到裡側。

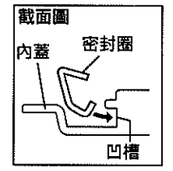


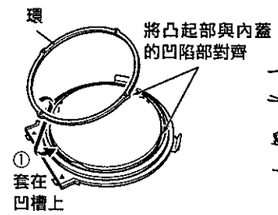
■ 內蓋的安裝

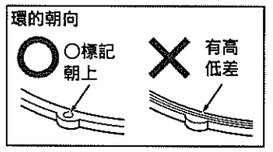
按圖所示嵌入鍋蓋。

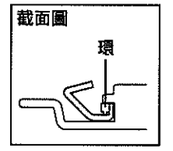






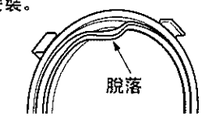






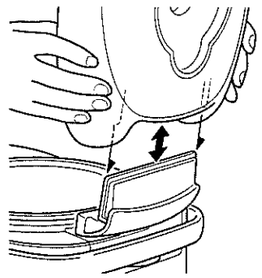
請注意

檢查確認內蓋密封圈是否脫落。這是不能理想的煮飯的原因。如果脫落，輕輕將散熱環和密封圈取下，然後按照右記要領再度安裝。



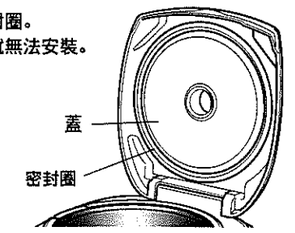
蓋子的取下、安裝

在最大限度地打開蓋子的狀態下，向上拉進行拆卸。
※關於安裝，與取下步驟相反。



請注意

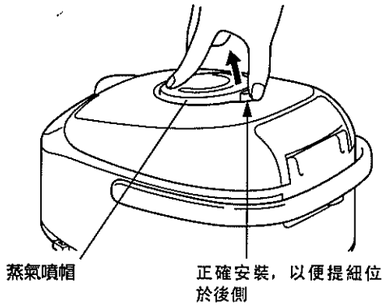
請勿拉蓋子的密封圈。
一旦取下密封圈就無法安裝。



14 保養方法

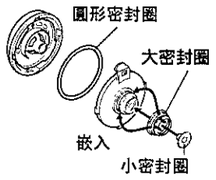
蒸氣噴帽的取下、安裝

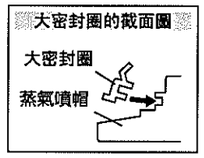
將手指放入蓋子的凹部，並向上拉。
※關於安裝，與取下步驟相反。



請注意

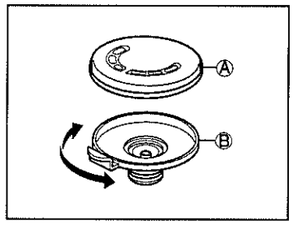
- 蒸氣噴帽的密封圈脫落時，請注意密封圈的方向，並切實嵌入到裡側。
- 請務必安裝密封圈類後使用。否則，由於蒸氣洩漏，不能理想的煮飯。



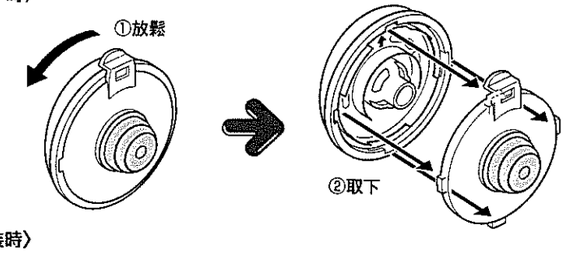


■蒸氣噴帽的取下、安裝方法

將Ⓐ Ⓑ兩部份分離。

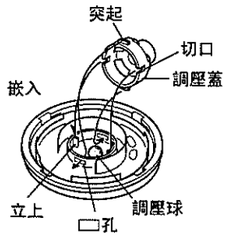


〈取下時〉

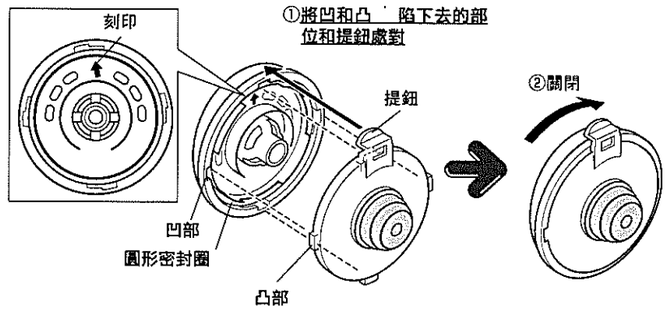


請注意

調壓蓋、調壓球脫落時，請務必將其安裝好。這是不能理想的煮飯的原因。



〈安裝時〉



消除異味的方法（電飯鍋有異味時）

❶ 向內鍋注入熱水至 7~8 成左右，使用普通保溫放置 2~3 小時。

在烹調後、做完麵包後以及覺得有異味時，可以在熱水中加入柠檬酸（約 20g）進行處理，這樣更容易除去異味。
※ 有些異味無法完全清除。無法完全清除時，請向購買本電飯鍋的商店或「聯繫地址」中所記載的 TIGER（虎牌）客戶咨詢中心咨詢。

❷ 請使用廚房用合成洗滌劑洗滌內鍋、內蓋、蓋子、蒸氣噴帽之後，進行充分的清洗。

❸ 將電飯鍋主體，各部品放置在良好的通風處，使其乾燥。

15 出現故障時

在委託修理前，請檢點以下事項。 檢點處理後如不能復原，請惠詢經銷店。

出現以下情況時	檢查此處	照此處理	參照頁次
不能按設定的時間煮飯	現在時間的設定是否正確。	請正確設定時間。	72
	確認第 54 頁中「炊煮時間過長」一項後，作適當處理。		
不能設定定時器	不能正確的設定現在的時間。	正確的設定現在的時間。	72
	顯示時間「0:00」不閃爍	鋰電池耗盡，請惠詢經銷店。	72
	是否選擇食譜中的「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」了。	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」不能使 用定時器。	47、48
	是否選擇不能使用定時器的時間了。	請再可設定定時器的時間內進行定時炊煮。	
不能設定 SoakTimer	不能選擇「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」。	不能設定「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」。	49、50
顯示窗模糊不清	密閉圈或內鍋邊緣是否有飯渣和米粒。	請清除乾淨。	44 63-65
	內鍋的外側是否有水。	用乾抹布擦乾。	
不能再加熱	按 Start/Rinse-free 鍵後會發出「嗶嗶嗶」的報警音。	米飯變冷。不能重新加熱低於 55℃左右的米飯。	53
	保溫燈是否熄滅。	先按 Keep Warm/Temp.set 再按 Start/Rinse-free 鍵。	
炊煮期間*、蒸煮、保溫、再加熱過程中發出聲音	「嗡」音	風扇運作的聲音，不是故障	42
	「吱」以及「哄哩哩哩」聲	IH 運作的聲音，不是故障	
	發出與上述截然不同的聲音	請惠詢銷售處的經銷店	–
按下 Start/Rinse-free，Keep Warm/Temp.set 鍵後發出「嗶嗶嗶」的聲	內鍋是否未正確放入	請正確放入內鍋	44
預約定時炊煮時發出「嗶嗶嗶」的聲音	按 Timer 鍵後，30 秒之內不操作時發出蜂鳴音提醒。	請繼續設定定時器.	47–50
水或米粒進入主體內部	造成故障的原因，請惠詢銷售處的經銷店。		–
設定時間時，按 Hour 或 Min 鍵不能設定時間。	炊煮期間*、保溫中、時間預定中、再加熱中，不能設定時間。		72

中文

15 出現故障時

出現以下情況時	檢查此處		照此處理	參照頁次
保溫燈閃滅體	是否選擇「Porridge」「Bread」菜單。		放置不理會變成糊狀或黏稠，請早食用。	52、61
保溫中按 (Hour) 鍵則「12」閃爍	是否持續「High Temp.」保溫超過 12 小時。		如果「High Temp.」保溫超過 12 小時，「12」閃爍。	52
保溫中按 (Hour) 鍵則「24」閃爍	是否持續「Low Temp.」保溫超過 24 小時。		如果「Low Temp.」保溫超過 24 小時，「24」閃爍。	52
一旦拔出插入插头（或者电饭锅侧的插头）后，即现在的时间、预约的时间和保温经过时间的记忆就会消失	在插入插头（以及电饭锅侧的插头）后，显示窗上是否会闪亮 [0:00]?		鋰電池耗盡。請惠詢經銷店。	42
鍋蓋不能蓋上，又或炊煮過程中鍋蓋打開。	上框的散熱環、開蓋按鈕是否黏著飯粒、米粒。		清理乾淨。	44、63
按鍵無反應。	W 規格	插入插头是否插入了插座？电饭锅侧的插头是否插入了本体？	应切实地将插入插头插入插座，电饭锅侧的插头插入本体。	39、44
	U 規格	插頭是否插入插座中。	確認插頭是否插入插座中。	39、44
	保溫燈是否亮點。		按 (Cancel) 鍵，取消保溫狀態。	44
有樹脂等的味道	是否是剛開始使用。		伴隨使用將會逐漸消失。	—
塑料部分出現線狀或波狀的條紋。	這是樹脂成形時出現的線狀和波狀條紋痕跡。不時質量問題，不影響使用。			—

出現這樣的顯示時

出現以下情況時	檢查此處	參照頁次
顯示「Err」和「Brown rice」食譜 	如果將電飯鍋放在地毯等上以及室溫高的場所，可能會導致進、出氣孔被堵塞，發生溫度上昇，即使按鍵也沒有反應等現象。這種情況下，請按照如下步驟排除故障。 ① 拔下插頭。 ② 將電飯鍋移動到進、出氣孔不會被堵塞的室溫低的地方。 ③ 重新將插頭插入電源插座，進行鍵操作。 ※ 如果這樣操作後按鍵仍然沒有反應，說明電飯鍋發生了故障。請拔下插頭，然後向購買本電飯鍋的商店咨詢。	41
顯示「Err」和「Brown rice」以外的食譜，「嗶 ---」音持續響起或發出「嗶嗶嗶嗶嗶嗶…」音	電飯鍋發生故障。請拔下插頭，然後向購買本電飯鍋的商店咨詢。	—

關於樹脂零件
※伴隨使用，接觸高溫和蒸氣的樹脂零件可能會逐漸老化。請向購買本電飯鍋的商店或「聯繫地址」中所記載的 TIGER（虎牌）客戶咨詢中心咨詢。

食譜指南

●本食譜指南中所使用的量杯為 0.18L（附帶的量杯）。
●大匙為 15mL。　●小匙為 5mL。
※煮免洗米時，不需要洗米。
※「什錦散壽司飯」「什錦飯」可以選擇免洗米。

為剛煮好的鬆軟米飯增添季節的彩色。

Plain rice 食譜 什錦散壽司飯

■原料（4 人份）
・壽司米
（大米…3 杯、海帶…3 cm四方形 1 片、酒…1 1/2 大匙）
・合醋
（醋…4 1 / 2 大匙、白糖…4 1 / 2 大匙、鹽…2 小匙）
・配料（用於攪入米飯中）
（牛蒡…1 / 2 根、胡蘿蔔…30g、小乾白魚…20g、配料的湯汁（鮮湯…1 杯、醬油…1 大匙、白糖…1 1 / 2 大匙）、烤星鰻…1 條）
・配料（裝飾用）
對蝦…小 8 只、乾香菇…小 4 個
乾香菇的湯汁（浸泡香菇的水…1 杯、鮮湯…1 / 2 杯、醬油…1 大匙、白糖…1 1 / 2 大匙）
藕…細的 40g
甜醋藕（醋…1 / 4 杯、白糖…1 1 / 2 大匙、鹽…1 / 2 大匙）
錦絲蛋（雞蛋…2 個、白糖…1 / 3 小匙、鹽…少許）
・其它
油菜花、煮熟的竹筍、甜醋醃姜等、花椒芽……8 片

配料預先煮好後，放在湯汁中冷卻。

充分除去配料的水分，像切割一樣攪拌到米飯中。

■做法
❶ 用內鍋淘米，然後加酒並加水到「Plain rice」的刻度 3，充分攪拌後放上海帶，用「Plain rice」模式煮熟。
❷ 在碗中混合醋、白糖、鹽，做好合醋。
❸ 將剛煮好的飯挪到攪拌壽司飯用的桶中，加入②的合醋，然後一邊用團扇等扇風冷卻，一邊用飯勺像切割一樣攪拌。
❹ 把牛蒡削成薄片，胡蘿蔔切成 4cm 的細絲，用湯汁煮過後加入小乾白魚煮到沸騰，冷卻後除去水分。
❺ 先把烤星鰻切成兩半，然後切成 5mm 左右寬的條，把乾香菇泡軟並用浸泡香菇的水煮。
❻ 去除對蝦背上的腸線，用鹽水煮過後剝皮。
❼ 將調味後的雞蛋烤成薄片，然後切成細絲做錦絲蛋。另外以淡味煮熟竹筍，準備好用於裝飾的配料。
❽ 把藕剝皮並用開水煮，然後浸泡在甜醋中。
❾ 把④⑤混入壽司飯，盛到容器中之後用⑥⑦⑧的配料和花椒芽、甜醋醃姜進行裝飾。

請注意
●請用擰乾水的濕布擦拭海帶。
●請用少量醋水潤濕攪拌壽司飯用的桶。
●請不要在內鍋中混合飯與醋。

配料和米飯的絕佳搭配

Mixed rice 食譜 什錦飯

Okage 食譜

■原料（4 人份）
・大米……3 杯
・海帶……5cm 四方形 1 片
・調味料（醬油…2 大匙、酒…2 大匙、鹽…1 / 2 小匙）
・雞腿肉…80 g
・油炸豆腐…1 / 2 張
・胡蘿蔔… 50g
・牛蒡…1 / 2 根
・蒟蒻…1 / 4 塊
・乾香菇…2 個
・嫩豌豆…8 個
・酒、醬油、鹽、醋……各適量
・揉碎的紫菜……少許

■做法
❶ 將雞肉切成 1cm 的方塊後，稍微撒一些酒、醬油。
❷ 除掉油炸豆腐的油分後將其豎切成兩半，然後切成細條。
❸ 剝去胡蘿蔔的皮，切成 3cm 長略粗的細條。
❹ 用菜刀背刮掉牛蒡的皮，然後削成薄片並泡在醋水中。
❺ 蒟蒻用水煮 4 ～ 5 分鍾，然後用水清洗，並以切胡蘿蔔的相同方法切條。
❻ 把乾香菇浸泡在水中直到泡軟為止，然後除去根部並切成細條。
❼ 除去嫩豌豆的筋，用鹽水燙一下後放入冷水中以保持其綠色，然後切成細條。

中文

❽ 用內鍋淘米後，加入調味料並加水到「Ultra」的刻度 3，進行充分攪拌後加入除嫩豌豆之外的配料和海帶，用「Mixed rice」或「Mixed rice（選擇 Okoge）」模式煮熟。
❾ ⑧煮熟後取出海帶，加入嫩豌豆並充分攪拌整體，盛到容器中之後撒上揉碎的紫菜。

請注意
- ●請根據配料的種類調節水量。
- ●請將最初加入的配料的重量控制在大米重量的約 45％以下。加入過多配料可能會煮不好。（每 1 杯米加入的配料應在約 70g 以下）

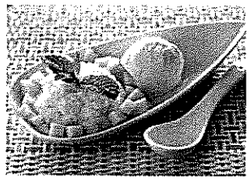
Sweet rice 食譜 台湾风味的糯米饭

■原料（4～6人份）
・糯米…3杯（煮饭前，先用水浸泡3小时，然后沥干水分）
・猪肉末…226 g
・猪皮…226 g（切碎）
・海米（小）…3大匙（使用前，先用水浸泡，然后沥干）
・鱿鱼干…113 g（用水浸泡至回软，沥干水分后切成丝）
・炸洋葱/冬葱…1杯（洋葱/冬葱炸至松脆）
・干香菇…6个（用水浸泡至回软，沥干水分后切成丝）
・色拉油…3大匙
・芝麻油…1大匙
・日本酒…2大匙
・酱油…4大匙
・酱油膏…4大匙
・糖…1/2小匙
・白胡椒粉…少许
・切碎的新鲜香菜（点缀用）…适量

■做法
在大平底锅中放入2大匙色拉油，油热后加入猪皮、海米、鱿鱼干、香菇翻炒，然后加入炸洋葱、肉末继续翻炒。炒熟后，加入芝麻油、日本酒、糖、白胡椒粉、酱油（2大匙）、酱油膏（2大匙）。向内胆内放入糯米，加水至「Sweet rice」刻度3，然后加入酱油（2大匙）、酱油膏（2大匙）搅拌均匀。加入一半已炒熟的配料，平铺在糯米上（不搅拌），选择「Sweet rice」，然后按Start/Rinse-free键。煮熟后，加入剩下的一半配料，搅拌均匀，最后用香菜作点缀，趁热食用。

Sweet rice 食譜 配有新鲜芒果和椰奶糯米饭　添加冰淇淋

■原料（3 ～ 6 人份）★制作 1.8L 型时，材料加倍
・糯米…1 杯
（煮饭前，先用水浸泡 3 小时）
・椰奶…295 mL
・糖…4 大匙
・芒果…1 个
（将冷冻的熟芒果切成丁）
・椰子冰淇淋（完成后，作点缀用）…适量



■做法
在内胆内将糯米洗净，沥干水分，然后加水至「Sweet rice」刻度 1。将内胆放回到电饭煲内，选择「Sweet rice」，然后按Start/Rinse-free键。将椰子汁和糖倒入其他锅内加热，然后加入煮熟的糯米，搅拌均匀。加上椰子冰淇淋（或者果汁冰糕）和切成丁的冰冻熟芒果，尽快享用。

Porridge 食譜 马铃薯牛肉粥

■原料（2 ～ 3 人份）
・短粒白米…1 杯
・鸡汤…443 mL
・牛肉末…113 g
・马铃薯（小）或红色马铃薯…1 个（切丁）
・蒜头…1 个（切碎）
或者大蒜盐…少许
・青葱…1 根（切碎）
・盐、胡椒…各少许
・水（鸡汤不够时添加）…适量

■做法
在内胆内将米洗净，加入鸡汤至「Porridge」刻度 1。鸡汤不够时，请添加水。加入绞细牛肉、切成丁的马铃薯、蒜头，并加入盐、胡椒调味。煮饭前，请勿搅拌材料。选择「Porridge」，然后按Start/Rinse-free键。煮好后搅拌均匀，用青葱作点缀。

能夠補充鈣的健康飲食。

Brown rice 食譜 小沙丁魚乾糙米飯

■原料（4 人份）
・糙米……3 杯
・小沙丁魚乾……30g
・加鹽海帶……10g
・酒……2 大匙
・醬油……2 小匙

■做法
❶ 用內鍋淘洗糙米，加入調料後，加水到「Brown rice」的刻度 3 並充分攪拌。
❷ 把去頭和肚子的小沙丁魚乾加入①中，用「Brown rice」模式煮熟。
❸ 煮熟後加入加鹽海帶並攪拌整體使其鬆軟。

請注意
- ●將糙米用水浸泡約 1 ～ 2 小時會使煮熟的飯更軟。
- ●加入過多的醬油、甜料酒等調料，有可能會煮不好飯。

Cooking 食譜 使用「炊きたて」功能，輕鬆做出美味菜肴！
發揮原料特長，輕鬆做出口味正宗的菜肴。

請注意
- ●為了防止調料沈積在內鍋鍋底，請充分攪拌後進行烹調。
- ●用湯汁慢燉時，請等湯汁冷卻後開始烹調。
- ●用澱粉使湯汁變濃稠時，請在烹調的最後加入。
- ●由於圓筒狀魚糕和魚糕等膏狀物在加熱時會膨脹，因此請調節使用量。
- ●烹調結束後，請清除異味。（請參閱第 65 頁的「消除異味的方法」）
- ●沒有烹調好時，在增加烹調時間之前請不要按Cancel鍵。如果按下，保溫燈會熄滅，無法繼續烹調。（如果不小心按下，請將內鍋從電飯鍋中取出放在濕布上，打開電飯鍋的鍋蓋放置 10 分鐘左右，讓電飯鍋和內鍋冷卻。之後再將內鍋放回電飯鍋，繼續烹調。）

開始以接近沸騰溫度的高溫煮，然後溫度降低為約 93℃慢燉一會兒。之後溫度進一步降低，以約 88℃繼續慢燉的「Slow Cook」食譜。
如此逐漸降低加熱溫度慢燉，可使食物容易入味，並且不用擔心由於長時間加熱而煮乾。適合於燉菜和關東煮（一種日式燉雜燴）等量比較大，並且需要長時間慢燉的菜肴！

要點　要點　將慢燉菜肴在加熱後以保溫狀態放置一會兒，會更加容易入味且柔軟。

關東煮

■原料（4 人份）

		1.0L 型（3 人份）	1.8L 型（4 人份）
蘿蔔		150g	200g
土豆		小 3 個	小 4 個
小芋頭		3 個	4 個
油炸豆腐塊		1 ½ 塊	2 塊
圓筒狀魚糕		1 ½ 根	2 根
飛龍頭（油炸豆腐包）		小 3 個	小 4 個
蒟蒻		1 / 2 塊	1 / 2 塊
煮章魚		3 條	4 條
煮雞蛋		3 個	4 個
湯汁	鮮湯	3 杯	4 杯
	甜料酒	2 ⅓ 大匙	3 大匙
	醬油	2 ⅓ 大匙	3 大匙

■做法
❶ 蘿蔔切成 2.5cm 厚的圓片，較厚地削皮後用淘米水煮，然後放在冷水中。小芋頭也像蘿蔔一樣煮得稍硬。
土豆削皮後放入冷水中。
❷ 將煮章魚的腳分開，用熱水除去油炸豆腐塊和飛龍頭的油。蒟蒻切成三角形後，用熱水稍煮一下。
❸ 將煮雞蛋剝皮，圓筒狀魚糕斜著切成兩半。
❹ 將原料和燙汁加入內鍋，用「Slow Cook」加熱 120 分鐘。

Slow Cook 食譜 蔬菜炖牛肉

■原料（4～5人份）
・牛小排…435 g（切块）
・甜洋葱…中等大小 1个（切成大丁）
・胡萝卜…中等大小 2根（切成大丁）
・红色马铃薯…4个（切成大丁）
・蒜蓉豆豉酱…6大匙
・伍斯特郡辣酱油…1大汤匙
・水…88 mL

■做法
将牛小排、胡萝卜、马铃薯放入内胆内，最后放入甜洋葱、酱油和水。选择「Slow Cook」，然后按Start/Rinse-free键，加热3小时。在加热到一个半小时的时候，打开电饭煲的盖子（此时，请勿按Cancel键），对锅内材料进行搅拌。

Bread Bake 食譜

充滿愛心的剛出爐麵包

※做麵包時的麵粉使用最大量請遵守下表數值。用 1.8L 型做最大量的麵包時，請將所有原料增加到 1.5 倍

麵包的種類	最大量	
	1.0L 型	1.8L 型
葡萄乾和核桃仁麵包・發芽糙米麵包	高筋麵粉 200g 分量	高筋麵粉 300g 分量
潘那多妮風格糕點麵包	高筋麵粉 180g 分量	高筋麵粉 270g 分量
菠蘿包	高筋麵粉 150g 分量	高筋麵粉 225g 分量

方形麵包的做法請參閱第 57 ～ 61 頁

潘那多妮風格糕點麵包

■原料（2 ～ 3 人份）
- 高筋麵粉……180g
- 低筋麵粉……20g
- 乾酵母……1 小匙
- 白糖……6 大匙
- 鹽……1 / 2 小匙
- 酥油……50g
- 脫脂奶……2 大匙和 1 小匙
- 溫水（約 30℃）……100mL
- 雞蛋（M 尺寸）……1 個
- 乾果……50g
- 香草萃取液……少許

■做法
❶ 將所有原料放入大碗中攪拌，基本成為一團後取出放在麵板上揉大約 20 分鐘。

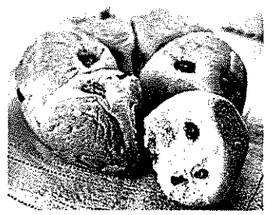
要點

如果麵團較軟不容易揉，可以用木鏟在大碗內揉麵。。

❷ 將揉好的麵團弄圓放在內鍋的中央，然後把內鍋放回電飯鍋，進行大約 60 分鐘的第 1 次發酵。
❸ 從排氣開始，按照與方形麵包相同的方法進行製做。

黃油卷風格麵包的多樣化

葡萄乾和核桃仁麵包



■原料（2 ～ 3 人份）
- 高筋麵粉……200g
- 乾酵母……3g（不足 1 小匙）
- 脫脂奶……8g（1 大匙和 1 小匙）
- 白糖……18g（2 大匙）
- 鹽……3g（1 / 2 小匙）
- 黃油……30g
- 溫水（約 30℃）……100mL
- 雞蛋（M 尺寸）……1 / 2 個
- 葡萄乾……40g
- 核桃仁（稍微弄碎）……40g

■做法
❶ 將原料攪拌後用手聚成一團，基本成為一團後取出放在面板上揉大約 20 分鐘。
❷ 將葡萄乾和核桃仁混入揉好的麵團，將其弄圓後進行大約 40 分鐘的第 1 次發酵。
❸ 第 1 次發酵結束後進行排氣，然後切成 6 等份並分別弄圓，沿著內鍋的邊緣擺成一圈。
將內鍋放入電飯鍋，進行大約 40 分鐘的第 2 次發酵。

要點

分割發酵後的麵團時請不要用手拽，請用菜刀或刮刀切

❹ 從烤麵包開始，按照與方形麵包相同的方法進行製做。

菠蘿包

■原料（2 ～ 3 人份）

頂層麵團
- 低筋麵粉…90g
- 發酵粉…1/3 小匙
- 白糖…40g
- 雞蛋（M 尺寸）…1/2 個
- 檸檬皮（磨碎的）…少許
- 黃油…20g
- 精製白糖…適量

麵包麵團
- 高筋麵粉…150g　・乾酵母……2 / 3 小匙
- 白糖……1 大匙　・鹽…1 / 4 小匙
- 黃油…25g　・脫脂奶…1 大匙
- 溫水（約 30℃）…75mL　・雞蛋（M 尺寸）…1 / 2 個

■做法

頂層麵團
❶ 將低筋麵粉和發酵粉混合篩好。
❷ 將白糖和檸檬皮加入變軟的黃油中，用攪拌器攪拌到發白為止。
❸ 將攪開的雞蛋一點點加入②並攪勻。
❹ 將①加入③，弄成一團後用保鮮膜包好，在冰箱的冷藏室中放置大約 30 分鐘。

麵包麵團
❶ 將所有麵包麵團的原料放入大碗並用手聚成一團，基本成為一團後取出放在面板上揉大約 20 分鐘。
❷ 從第 1 次發酵到排氣為止，按照與方形麵包相同的方法進行製做。
❸ 將經過排氣的麵包麵團重新弄圓，把放在冰箱中的頂層麵團伸展成圓片並蓋在麵包麵團上，在表面壓出方格形條紋後撒上精製白糖。
❹ 將蓋上③的麵團正面朝上放在內鍋的中央，把內鍋放回電飯鍋，然後進行 40 分鐘的第 2 次發酵。
❺ 從烤麵包開始，按照與方形麵包相同的方法進行製做。

發芽糙米麵包

■原料（2 ～ 3 人份）
- 高筋麵粉……200g
- 乾酵母……1 小匙
- 白糖……1 大匙
- 鹽……1 / 2 小匙
- 酥油……12g
- 脫脂奶……1 大匙
- 溫水（約 30℃）……120mL
- 發芽糙米……40g

■做法
❶ 發芽糙米用水（分量外）浸泡 3 ～ 4 小時直到泡軟為止，然後把水倒掉。
❷ 將除發芽糙米之外的原料放入大碗中，混入①中除去水分的發芽糙米並用手聚成一團，基本成為一團後取出放在面板上揉大約 20 分鐘。
❸ 從第 1 次發酵開始，按照與方形麵包相同的方法進行製做。

中文

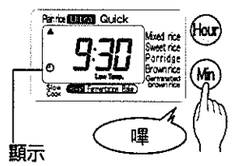
現在時間的調對方法

時間以 24 小時製表示。
※煮飯、保溫、定時煮飯過程中，不能調對時間。

1 將器具用插頭插入主機，將插入式插頭插入萬能插口。

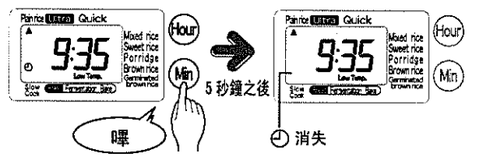
2 持續按 Hour 或 Min 鍵約 1 秒鐘，設定時間。

按 Hour 或 Min 鍵時，顯示🕘。
※ 按 Hour 或 Min 鍵後，5 秒之內不操作時，🕘消失，則不能調對時間。



3 按 Hour 或 Min 鍵，調對時間。

●調對「小時」按 Hour 鍵，調對「分鐘」按 Min 鍵。
●持續按鍵，快速跳躍顯示。
●調對時間結束 5 秒鐘之後，🕘消失，調對結束。



規格

尺寸		1.0L（5.5合）	1.8L（1升）
電　源		W规格：220V 50Hz / U规格：120V 60Hz	
耗電量	炊煮時	1210W	1400W
	平均保溫時	25W	28W
煮飯容量（量杯）	白米	0.18－1.0（1－5.5合）	0.36－1.8（2合－1升）
	極旨	0.18－1.0（1－5.5合）	0.36－1.8（2合－1升）
	快煮	0.18－1.0（1－5.5合）	0.36－1.8（2合－1升）
	燒煮	0.18－0.72（1－4合）	0.36－1.26（2－7合）
	糯米小豆飯	0.18－0.54（1－3合）	0.36－1.08（2－6合）
	全粥	0.09－0.27（0.5－1.5合）	0.09－0.45（0.5－2.5合）
	五分粥	0.09（0.5合）	0.09－0.27（0.5－1.5合）
	粗米	0.18－0.63（1－3.5合）	0.36－1.08（2－6合）
	發芽粗米	0.18－1.0（1－5.5合）	0.36－1.8（2合－1升）
方形麵包最大量的基準		高筋麵粉 200g 分	高筋麵粉 300g 分
外形尺寸（約厘米）	寬	26	28.7
	長	35.5	38.3
	高	20.3	23.9
電飯鍋質量（約公斤）		4.3	5.3
電源線長度（約米）		W规格：1.4 / U规格：1.5	

●保溫時的耗電量是在電壓W规格：220V/U规格：120V、室温20℃、滿量「Low Temp.」條件下的平均電量（近似值）。
※时钟会因室温和使用方法产生少许误差。
●1杯＝約1合（約150g）。

停電時

（即使萬一發生停電，待來電後也不會影響各部功能的正常運轉。）

下述情況發生停電時	再次通電後
設定時器時	定時器照常運轉。（停電時間過長，超過所定時間時，通電後立即開始炊煮。）
炊煮☆（再加熱）過程中	繼續炊煮（再加熱）。
保溫過程中	繼續普通保溫。

關於消耗性零件

密封圈之類的零件是消耗性零件。根據使用方法的不同，其磨損程度會有差異。但伴隨使用，密封圈會逐漸磨損。
當臟污、異味或破損嚴重時，請向購買本電飯鍋的商店咨詢。
內鍋的氟加工會伴隨使用而逐漸磨損，可能會發生剝落現象。
要購買時，請向您購買電飯鍋的商店咨詢。

☆煮飯期間包括烹調期間、麵包麵團發酵期間和烤麵包期間。

한국어

목차

1 안전상의 주의 …… 75
2 각부의 이름과 활용 …… 78
밥을 맛있게 짓기 위한 비결 …… 79
3 밥을 짓기 전의 준비 …… 80
4 밥 짓는법 …… 81
5 밥짓기 예약 타이머로 밥짓는 법 …… 83
6 예약 흡수 타이머로 밥짓는 법 …… 85
7 밥이 다 되면 …… 87
8 보온에 대하여 …… 88
9 재가열의 방법 …… 89
10 밥이 잘 안된다？고 생각되면 …… 90
11 조리 방법 …… 91
12 식빵 만드는 법 …… 93
13 조리나 빵을 잘 못 만든다？고 생각되면 …… 98
14 손질 방법 …… 99
15 고장일까？하고 생각이 되면 …… 102
이런 표시가 나타난 때에는 …… 103
메뉴 가이드 …… 104
현재시간을 맞추는 법 …… 108
사양 …… 109
정전이 있었을 때 …… 109
소모 부품에 대해서 …… 109

한국어

1 안전상의 주의

사용전에 잘 읽으시고, 반드시 지켜 주십시오.

※사용하실 사람이나 다른 사람들에의 위험이나 손해를 미연에 방지하기 위해서 반드시 지켜 주십시오.
※몸체에 첨부되어 있는 주의에 관한 스티커는, 떼지 마십시오.
※읽으신 후에는, 사용하실 분이 언제나 볼 수 있는 곳에 반드시 보관하여 주십시오.

주의사항은, 잘못된 사용법에서 생기는 위험이나 손해의 정도를, 이하의 표시로 구분하고 있습니다.

⚠ 경고
[사망 또는 중상 등을 입을 가능성이 예상되는] 내용을 표시합니다.

⚠ 주의
[부상을 입는, 또는 물적 손해만이 발생할 가능성이 예상되는] 내용을 표시합니다.

그림표시의 예

이 그림표시는 행위를 [금지] 하는 내용입니다.

(분해 금지)

이 그림표시는 행위를 [강제] 하거나, [지시] 하거나 하는 내용입니다.

(강제 · 지시)

(플러그를 뽑는다)

⚠ 경고

정격 전압 이외에서는 사용하지 않는다.
화재 · 감전의 원인.

정격 15V 이상의 콘센트를 단독으로 사용한다.
다른 기구와의 병용에 의해, 분기 콘센트부가 이상발열하여, 발화될 우려.

전원코드는 파손된 채로 사용하지 않는다. 또 전원코드를 손상시키지 않는다.
가공한다 무리하게 꺾는다 고온이 된 곳에 방치한다 당긴다 비튼다 묶는다 무거운 것을 올려놓는다 끼운다 등.
화재 · 감전의 원인.

콘센트에 꽂는 플러그에 먼지가 부착되어 있는 경우는, 잘 닦는다.
화재의 원인.

콘센트에 꽂는 플러그는 콘센트의 깊은 데까지 꼭 꽂는다.
감전, 쇼트, 발연, 발화의 원인.

전원코드나 콘센트에 꽂는 플러그가 헐거나, 콘센트의 꽂는 곳이 헐거울 때는 사용하지 않는다.
감전, 쇼트, 발화의 원인.

젖은 손으로, 콘센트에 꽂는 플러그를 빼거나 꽂지 않는다.
감전이나 부상을 입을 우려.

밥을 지을 때는, 절대로 뚜껑을 열지 않는다.
화상을 입을 우려.

증기구멍에 얼굴이나 손을 가까이 하지 말 것.
화상을 입을 우려.
특히 유아가 만지지 않도록 조심할 것.

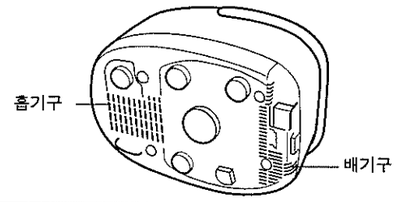
어린이 혼자만 사용하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 않는다.
화상 · 감전 · 부상을 입을 우려.

⚠ 경고

물에 담그거나, 물을 뿌리거나 하지 않는다.
쇼트 · 감전의 우려.

개조는 하지 않는다.
수리기술자 이외의 사람은 분해하거나, 수리를 하지 않는다.
화재 · 감전 · 부상의 원인.

본체의 흡 · 배기구나 틈에 핀이나 철사 등의 금속물이나 이물을 넣지 마십시오.
감전 이상 작동해서 다칠 우려.



⚠ 주의

불안정한 장소나, 열에 약한 깔개의 위에서는 사용하지 않는다.
화재의 원인.

벽이나 가구의 가까운데서는 사용하지 않는다.
증기나 열로, 손상 · 변색 · 변형의 원인이 되기 때문에, 벽이나 가구로부터는 30cm 이상 떨어져 사용할 것.
키친용 찬장선반 등을 사용할 때는, 안에 증기가 자욱하지 않도록 조심할 것.

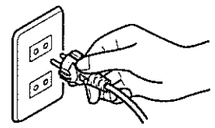
물이 뿌려지는 곳이나, 불기 근처에서는 사용하지 않는다.
감전이나 누전 · 몸체의 변형이나 화재 · 고장의 원인.

전용 속 냄비 이외는 사용하지 않는다.
과열, 이상동작의 원인.

사용중이나 사용직후는, 뜨거운 곳에 대지 않는다.
화상의 원인.

사용때 이외는, 플러그를 콘센트로부터 뽑는다.
부상이나 화상, 절연열화에 의한 감전 · 누전화재의 원인.

반드시 플러그를 잡고 뽑는다.
감전이나 쇼트하여 발화할 우려.



심장용 페이스 메이커를 사용하시는 분은 본 제품의 사용에 있어서 페이스 메이커에 악영향이 없는지 의사와 잘 상담한다.
본 제품의 동작에 의해서 페이스 메이커에 영향을 줄 우려가 있습니다.

한국어

1 안전상의 주의

⚠ 주의

손질은 , 몸체가 식고나서 .
뜨거운 곳에 닿아 화상의 우려 .

몸체를 들고 운반할 때는 , 훅 버튼에 닿지 않게 한다 .
뚜껑이 열려 부상이나 , 화상을 입을 우려 .

부탁

●취급은 조심스럽게 .
떨어뜨리거나 , 강한 충격을 가하거나 하면 , 부상이나 고장의 원인이 됩니다 .

●뚜껑을 열 때는 , 증기에 조심한다 .
화상의 우려가 있습니다 .

●문어발식 배선은 하지 않는다 .
화재의 우려가 있습니다 .

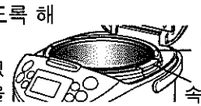
●밥을 지을 때는 몸체를 이동하지 않는다 .
화상이나 넘쳐 흐름의 원인이 됩니다 .

●통채 씻기는 하지 않는다 .
몸체를 통채로 씻거나 , 몸체내부나 바닥부분에 물을 넣거나 하지 말아 주십시오 . 쇼트 · 감전의 우려가 있습니다 .

●본체의 흡 · 배기구를 막는 장소나 실온의 높은 장소에서는 사용하지 마십시오 .
카펫 , 비닐 봉지 등의 위에 본체를 놓지 마십시오 .
감전이나 누전 , 화재 · 고장의 원인 .

●본체로부터 자력선이 나오고 있으므로 자기에 약한 것을 가까이 하지 마십시오 .
텔레비전 · 라디오 등은 잡음이 들어갈 우려가 있습니다 . 현금 카드 · 비디오 테이프 등은 기록이 사라질 우려가 있습니다 .

●본 제품을 사용중에 방열 링에 손을 대지 마십시오 .
또한 , 속냄비 손잡이를 만질 때에는 벙어리 장갑 등을 사용해서 직접 손을 대지 않도록 해 주십시오 .
고온으로 되어 있기 때문에 화상을 입을 우려가 있습니다 .



오랫동안 사용하시기 위하여 , 반드시 지켜 주십시오 .

●늘어 붙은 밥알 , 쌀알 등은 제거한다 .
증기새기 · 끓어 넘침 · 고장이나 맛 있게 지을 수 없는 원인 .

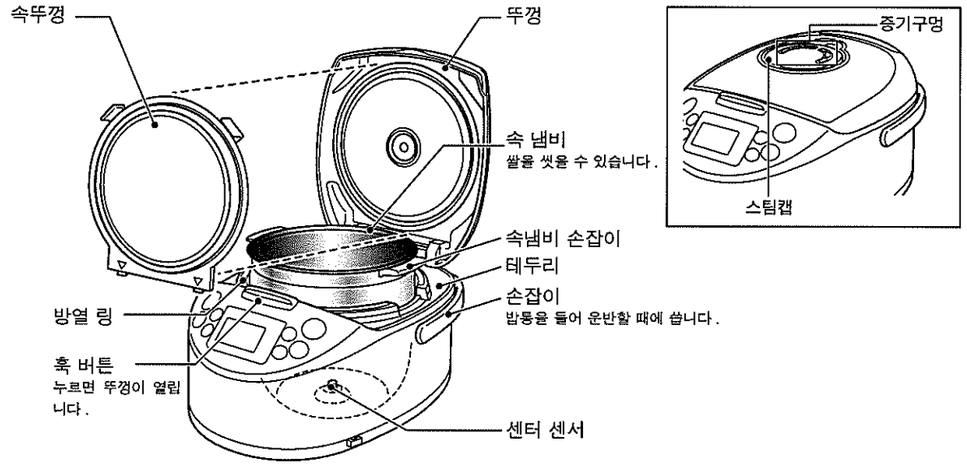
●밥 짓는 중 , 몸체에 행주 등을 놓지 않는다 .
몸체나 뚜껑의 변형 · 변색의 원인 .

●기능 · 성능을 유지하기 위해 제품에 구멍을 만들어 두었습니다만 , 이 구멍에 드물지만 먼지나 벌레가 들어가는 일이 있습니다 . 외관상 · 기능상의 문제가 있을 경우에는 구입하신 판매점으로 문의해 주시기 바랍니다 .

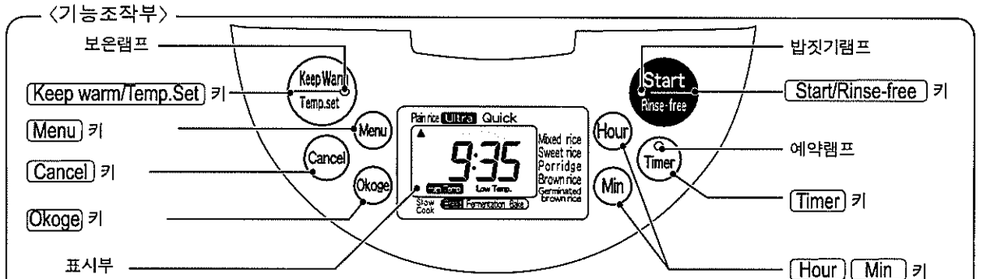
●속냄비가 변형이나 부식된 경우에는 구입하신 판매점으로 문의해 주시기 바랍니다 .

●속냄비의 불소수지 가공면이 부풀어 오르거나 벗겨지는 일의 원인이 되므로 , 다음 사항을 지켜 주시기 바랍니다 .
· 속냄비를 가스 불에 두거나 전자 조리기전자레인지 등에 사용하지 않는다 .
· 백미 · 무세미 이외에는 보온하지 않는다 .
· 속냄비 속에서 식초를 사용하지 않는다 .
· 부속품이나 목제품 이외의 주걱을 사용하지 않는다 .
· 금속제의 국자나 스푼 , 거품기 등 , 딱딱한 것을 사용하지 않는다 .
· 속냄비에 소쿠리 등을 올려놓지 않는다 .
· 속냄비에 식기류등 , 딱딱한 것을 넣지 않는다 .
· 금속주걱나 나일론수세미 등 , 딱딱한 것으로 손질하지 않는다 .

2 각부의 이름과 기능



〈기능조작부〉

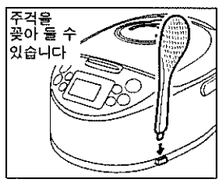


Start/Rinse-free , Cancel 키 중앙의 돌출부 (●) 는 시력에 장애가 있으신 분을 배려한 것입니다 .

부속품의 확인

〈주걱〉

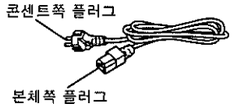
주걱을 꽂아 둘 수 있습니다



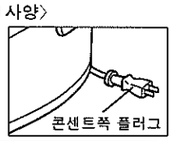
〈국자〉

〈계량컵〉
약 1 컵 (약 0.18L)

〈W 사양〉



〈U 사양〉



소리에 대해

밥짓기중☆ · 보온중 · 재가열중에 나는 아래와 같은 소리는 이상이 아닙니다 .
●「붕」 하는 소리 (팬이 작동하고 있는 소리)
●「지 –」 나 「치리리리…」 하는 소리 (IH 가 작동하고 있는 소리)

시간의 확인

시간은 24 시간으로 표시됩니다 . 시간이 안 맞을 때에는 , 현재시간에 맞춰 주십시오 . (P.108 참조)

리튬전지에 관하여

[리튬전지] 를 내장하고 있으므로 , 플러그를 빼도 , 현재시간이나 예약시간을 계속 기억합니다 .
●리튬전지는 전원코드의 플러그를 뺀 상태에서 4-5 년의 수명이 있습니다 .
●리튬전지가 다되면 전원코드의 플러그를 꽂으면 「0:00」 이 점멸합니다 . 통상의 밥 짓기는 가능합니다만 , 현재시간과 예약시간 , 보온경과시간의 기억은 전원코드의 플러그를 빼면 사라져 버립니다 .

주 의 사고나 고장의 원인이 되므로 직접 리튬전지를 교환하는 일은 절대로 하지 말아 주십시오 .

새로운 리튬전지를 구하실 때에는 구입하신 판매점에 문의해 주시기 바랍니다 .

한국어

밥을 맛있게 짓기 위한 비결

밥을 짓기 전의 준비는 80 페이지, 짓는 방법은 81 ~ 86 페이지를 읽어주시기 바랍니다.

좋은 쌀을 골라 선선한 곳에 보존

정미한지 얼마 안된, 알갱이가 꽉 차 빛깔 좋은 쌀을 선택합니다. 보존은 바람이 잘 통하고 선선하며 햇볕이 들지 않는 곳에.

부속 계량컵으로 정확히 잰다

(1 컵은 약 0.18L)

※무세미도 부속 계량컵으로 잽니다. 본 제품은 짓는 방법을 고안한 것으로 무세미전용의 계량컵은 필요하지 않습니다.

쌀 씻기는 재빨리

충분한 물로 재빨리 섞어서 물을 버린 다음, 물이 맑아질 때까지 재빠르게 씻습니다.

차등정제미·배아미·보리밥을 지을 때에는「Plain rice」메뉴를 선택합니다

무세미로 밥을 할 때

●무세미와 물을 속냄비에 넣은 후, 한톨 한톨 물에 잘 배이도록 바닥으로부터 잘 휘저어서 섞어 주십시오. (위로부터 물을 넣기만 하면 쌀이 물에 배이지 않고, 잘 지을 수 없게 되는 원인이 됩니다.)

●물을 넣어서 하얗게 탁한 경우에는 1~2 회 물을 갈아서 헹굴 것을 권장합니다. (하얗게 되는 것은 쌀의 전분질이며 겨는 아니지만, 그대로 밥을 지으면 눌어붙거나 넘쳐 흐르거나, 밥을 잘 지을 수 없는 원인이 됩니다.)

쌀의 종류나 취향에 따라 물을 맞춥니다.

●물 대중의 참고표

메뉴	물 대중의 기준 (속냄비 안쪽의 눈금에 맞춘다)
Plain rice	「Plain rice」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Ultra	「Ultra」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Quick	「Plain rice」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Mixed rice	「Ultra」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	「Plain rice」와 「Sweet rice」의 눈금 사이. (찹쌀만의 경우보다 물을 넉넉하게)
Sweet rice (Glutinous rice)	「Sweet rice」의 눈금을
Porridge	완전죽인 경우는「Porridge·hard」의 눈금. 절반죽인 경우는「Porridge·soft」의 눈금.
Brown rice	「Brown rice」의 눈금을
Germinated brown rice	「Plain rice」의 눈금을 기준으로 취향에 따라.

※ 무세미의 경우에도 표의 각 메뉴와 물의 양이 같습니다.

※ 기준의 눈금보다 물의 양을 늘리거나 줄이거나 하는 경우, 1/3 눈금 이상의 증감은 피해 주십시오.

※ 배아미·보리밥은「Plain rice」의 눈금을 기준으로 약간 많게 물을 넣어 주십시오.

재료를 넣어서 밥을 지을 경우

1 컵에 대해 재료는 약 70g 이하, 조미료는 잘 섞어서, 재료는 쌀의 위에 얹습니다. 재료를 넣어서 밥을 짓는 경우의 최대 밥짓기량 (아래 표) 은 반드시 지킵니다.

메뉴	1.0L 타입	1.8L 타입
Mixed rice	4 합 이하	7 합 이하
Sweet rice	3 합 이하	6 합 이하
Porridge	1 합 이하	2 합 이하
Brown rice	3 합 이하	5 합 이하

팥밥을 지을 경우

쌀을 씻은 후, 약 30 분 정도 물에 담가둔 뒤에, 쌀이 물위로 뜨지 않도록 평평하게 한 뒤에 밥을 짓습니다. 밥이 다 되었을 때는 물에 담가둔 시간이 짧으면 딱딱하게, 길면 부드럽게 됩니다.

3 밥을 짓기 전의 준비

맛있게 짓기 위한 비결은 P.79 참조

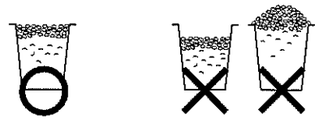
1 쌀을 계량하여, 속 냄비에 넣는다.

부속 계량컵으로 정확히 잰다

※부속의 계량컵 평미레로 민 한컵 약 1 합. (약 0.18L)

무세미도 부속 계량컵으로 재어 주십시오.

〈옳은 계량의 예〉 〈틀린 계량의 예〉



주 의 지정된 밥짓는 양 (P.109 의 사양표참조) 과 다르게 지을 경우, 맛있게 지어지지 않는 경우가 있습니다.
※재료를 넣어서 밥을 지을 경우는 P.79 참조.

2 쌀을 손으로 씻는다. (속 냄비로 쌀을 씻을 수 있습니다.)

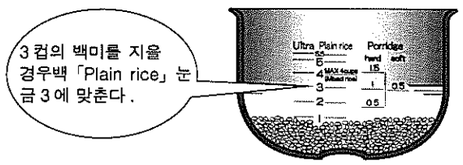
※무세미의 경우는 P.79 참조.

주 의 더운 물 (35℃ 이상) 로 쌀을 씻지 말아 주십시오.

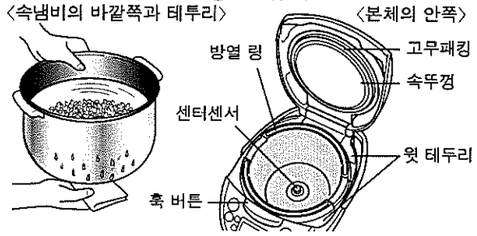
3 물대중을 한다

속냄비를 수평으로 두고, 속냄비의 안쪽의 눈금에 맞추어 물대중을 한다.

쌀의 종류·메뉴를 확인하고 취향에 맞게 물대중을 해 주십시오. (P.79 의 기준표를 참조)

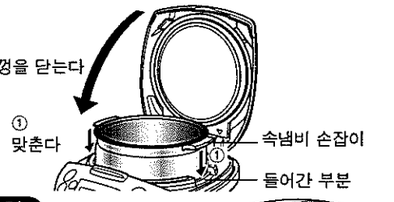


4 속 냄비의 바깥쪽이나 테두리에 붙은 물방울·쌀알 등을 닦아낸다.

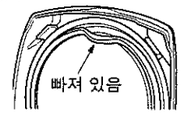


주 의 본체의 윗테두리나 방열 링, 후크 버튼 부근에 부착한 밥톨·쌀톨 등은 반드시 제거해 주십시오.
뚜껑이 닫히지 않거나 밥짓기중에 뚜껑이 열리는 원인이 됩니다.

5 속 냄비를 몸체에 세트한다.

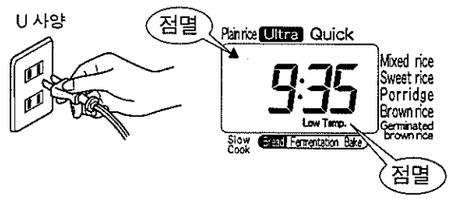


주 의 속뚜껑 패킹이 떨어지지 않았는지 확인한다. 패킹이 떨어져 있으면 밥짓기가 잘 안되는 원인이 됩니다.
패킹이 떨어진 경우에는 패킹을 살며시 당겨서 링과 패킹을 떼어내고 P.100 의 요령으로 다시 부착한다.



6 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

※ W 사양의 경우는 본체쪽 플러그도 끼운다.



주 의 보온 램프가 점등되어 있는 경우는 Cancel 키를 눌러 소등시킨다.

(((소리))) 속냄비를 세트하지 않은 상태에서 Start/Rinse-free 키를 눌렀을 때, 또는 Keep Warm/Temp.set 키를 길게 (약 1 초 이상) 눌렀을 때는「삐삐삐」하는 소리로 알려줍니다.

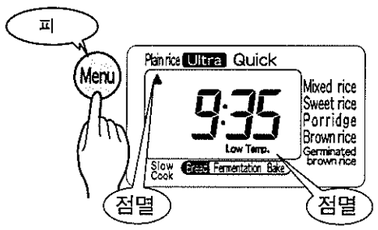
한국어

4 밥 짓는법

맛있게 짓기 위한 비결은 P.79 참조

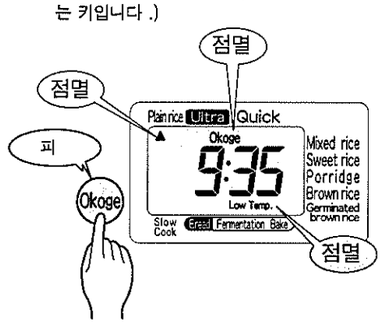
1 Menu 키를 눌러, 메뉴를 선택한다.

누를 때마다 메뉴가 순서대로 변합니다.



2 누룽지밥으로 할 때에는 Okoge 키를 누른다

(「Plain rice」「Mixed rice」메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)



※「누룽지」를 취소할 경우에는 다시 Okoge 키를 누른다.

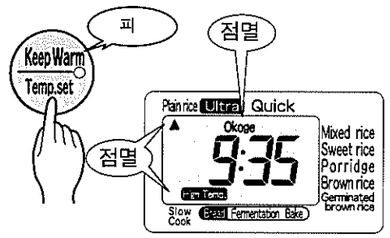
●누룽지를 선택하면 갈색 누룽지가 만들어져, 향기롭고 맛있게 지어집니다.
※쌀의 종류에 따라 누룽지가 만들어지기 어려운 경우가 있습니다
●누룽지의 구수함을 손상시키지 않기 위해서 밥짓기 후에는 바로 드십시오.

주 의 누룽지 밥은 딱딱해지므로 먹을 때에 이빨에 주의한다.

3 Keep Warm/Temp.set 키를 눌러서 보온을 선택한다.

(「Plain rice」「Ultra」「Quick」메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)

누를 때마다 보온 종류가 전환됩니다.



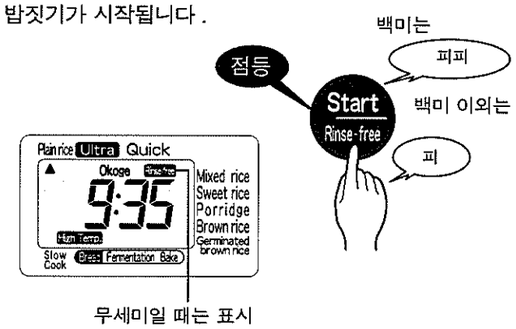
※보온에 관해서는 P.88 참조.

주 의 Keep Warm/Temp.set 키를 길게 누르면(약 1초 이상) 보온램프가 점등해서 보온으로 전환되므로, Cancel 키를 눌러서 선택 조작을 계속한다.

4 Start/Rinse-free 키를 1번 누른다.

(무세미를 지을 때에는 이 키를 2번 누른다.「Sweet rice」「Brown rice」「Germinated brown rice」에서는 사용할 수 없습니다.)

밥짓기가 시작됩니다.



※「무세미」를 취소하는 경우에는 Start/Rinse-free 키를 누른 후, 약 20초 이내에 다시 Start/Rinse-free 키를 누른다.

밥짓는 시간의 표준

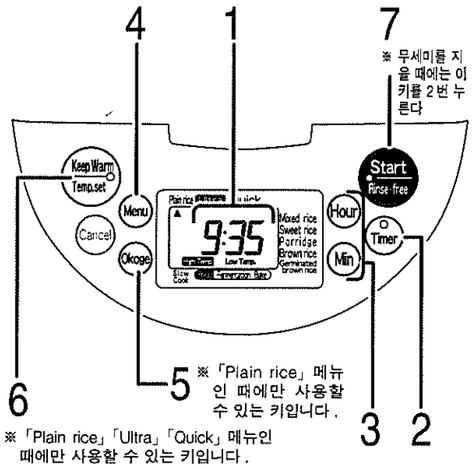
메뉴 / 사이즈	Plain rice (백미)	Ultra (최상맛)	Quick (고속밥짓기)	Mixed rice (재료넣어)
1.0L 타입	46 ~ 56 분	65 ~ 75 분	17 ~ 37 분	42 ~ 57 분
1.8L 타입	48 ~ 58 분	67 ~ 77 분	19 ~ 44 분	42 ~ 57 분

메뉴 / 사이즈	Sweet rice (팥밥)	Porridge (죽)	Brown rice (현미)	Germinated brown rice (발아현미)
1.0L 타입	21 ~ 31 분	57 ~ 62 분	58 ~ 68 분	45 ~ 60 분
1.8L 타입	23 ~ 33 분	59 ~ 69 분	61 ~ 71 분	47 ~ 62 분

※상기 시간은 바로 밥을 지었을 경우 뜸들이기가 완료되기까지의 시간입니다. (전압 W 사양 : 220V/U 사양 : 120V, 실내온도 20℃, 수온 20℃, 물대중은 표준수위)
※무세미가 선택된 경우는 각 메뉴 모두 1 ~ 5 분 더 길어집니다.
※「Okoge」밥짓기를 한 경우는「Plain rice」메뉴에서는 상기 시간보다 1 ~ 5 분 더 길어지지만,「Mixed rice」메뉴는 거의 변함이 없습니다.
※밥짓는 시간은 밥짓는 양, 쌀의 종류, 재료의 종류와 양, 실내온도, 수온, 물대중, 전압, 타이머를 사용했을 때 등에 따라 다소 차이가 있습니다.

한국어

5 타이머로 밥짓는 법



※「Plain rice」「Ultra」「Quick」메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.

밥짓기 예약타이머 (Timer1·2) 에 대하여

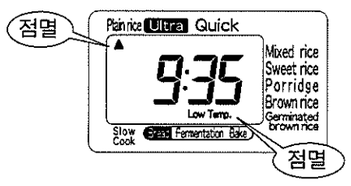
밥이 된 시간을 예약할 수 있습니다.

- 「Timer1」 또는 「Timer2」 를 선택하고, 시간을 맞춰 세트하면 맞춘 시간에 밥이 지어집니다.
- [Timer1][Timer2] 의 2 개의 시간을 기억할 수 있습니다.
- 한번 설정된 예약시간은, 그대로 기억됩니다.

예를들면, 「Timer1」 에서 13:30 으로 설정하면, 13 시 30 분에 밥이 지어집니다.

1 현재시간을 확인한다.

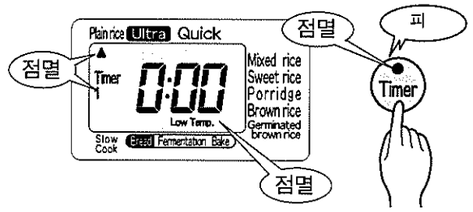
※현재시간을 맞추는 방법은 P.108 참조.



2 Timer 키를 누르고 「Timer1」 또는 「Timer2」 를 선택한다.

누를 때마다 「Timer1」 → 「Timer2」 → 「Soak」 의 순서로 전환됩니다.

※예약 홈수의 경우에는 P.85 참조.



주 의

- 하기의 경우는, 타이머에 의한 밥짓기가 안됩니다.
  · 밀표의 시간이내의 경우
  (무세미의 경우도 밀표의 시간과 같음)

메뉴	타이머 세트를 할 수 없는 시간
Plain rice	1 시간 5 분 미만
Plain rice (Okoge)	1 시간 10 분 미만
Ultra	1 시간 30 분 미만
Quick	40 분 미만
Porridge	1 시간 15 분 미만
Brown rice	1 시간 20 분 미만
Germinated brown rice	1 시간 10 분 미만

· 「Mixed rice」 「Sweet rice」 「Slow cook」 「Bread」 의 경우.
· 표시부의 시계가 「0:00」 으로 깜박이고 있는 경우.
· 속냄비를 세트하지 않은 경우.

- 보온 램프가 점등되어 있는 경우는, Cancel 키를 눌러 소등시킵니다. (점등되어 있으면, 예약이 안됩니다.)

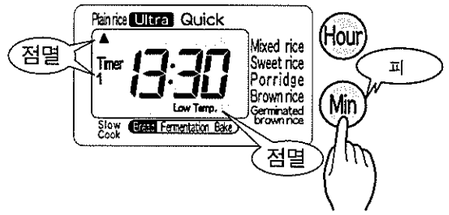
(((소리)))

- Timer 키를 누른 후, 약 30 초간 아무런 조작도 하지 않으면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.
- 타이머 밥짓기를 할 수 없는 상태로 세트되어 있을 때에 Timer 키 또는 Start/Rinse-free 키를 누르면 「피피피」 하는 소리로 알려줍니다.

맛있게 짓기 위한 비결은 P.79 참조

3 Hour Min 키를 눌러서 [밥이 되는 시간] 에 맞춘다.

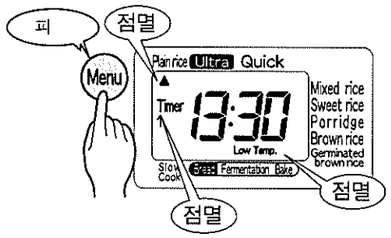
※시간은 24 시간으로 표시됩니다.



- Hour 키는 1 시간 단위, Min 키는 10 분 단위로 맞출 수 있습니다.
- 계속 누르면 빨리보냄이 됩니다.

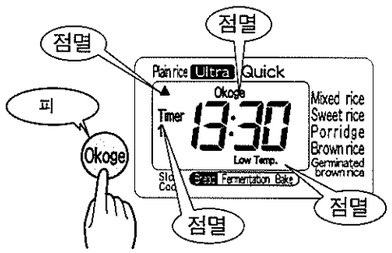
주 의 부패의 원인이 되기 때문에, 타이머 예약은 12 시간 이내로 하여 주십시오.

4 Menu 키를 눌러, 메뉴를 선택한다.



5 누룽지밥으로 할 때에는 Okoge 키를 누른다.

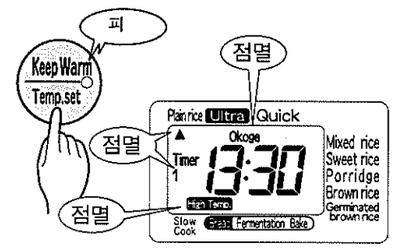
(「Plain rice」 메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)



6 Keep Warm/Temp.set 키를 눌러서 보온을 선택한다.

(「Plain rice」 「Ultra」 「Quick」 메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다.)

누를 때마다 보온 종류가 전환됩니다.

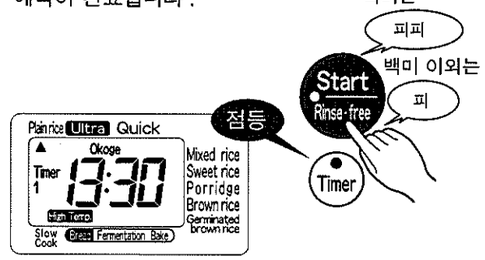


※보온에 관해서는 P.88 참조.

7 Start/Rinse-free 키를 눌러서 원하는 보온을 선택한다.

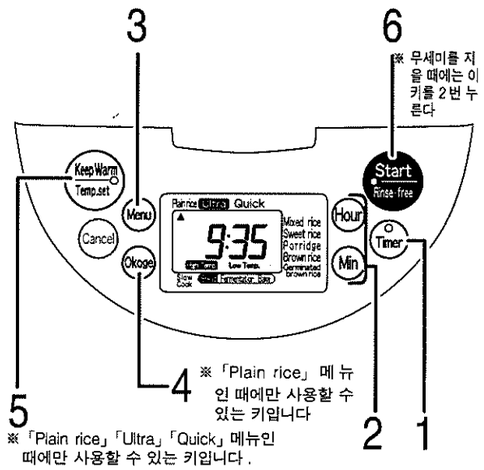
(무세미를 지을 때에는 이 키를 2 번 누른다. 「Plain rice」 「Ultra」 「Quick」 「Porridge」 에만 해당)

예약이 완료됩니다.



한국어

6 예약 흡수 타이머로 밥짓는 법



예약 흡수 타이머에 대하여

밥짓기 전에 쌀에 자연 흡수시키는 (담궈두기) 시간을 세트할 수 있습니다 .

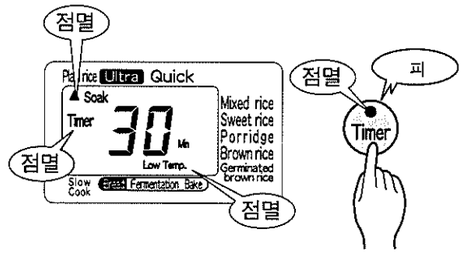
- ●전기밥솥에 속냄비를 세트하고「Soak」를 선택해서 시간을 맞추면 맞춘 시간 경과후에 밥짓기를 시작합니다 .
- ●흡수 시간은 10~60 분까지 10 분 단위로 맞출 수가 있습니다 .

예를 들면「Soak」에서 50 분으로 설정하면 ,
50 분 후에 밥짓기 시작합니다 .

1 Timer 키를 눌러서「Soak」를 선택한다 .

누를 때마다「Timer1」→「Timer2」→「Soak」의 순서로 전환됩니다 .

※예약 1·2 의 경우에는 P.83 참조 .



주 의

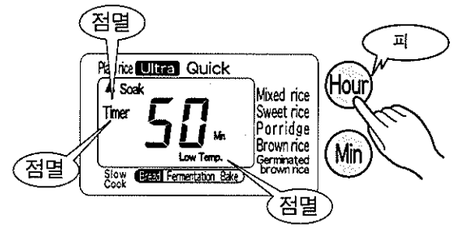
- ●아래의 경우에는 예약 흡수를 할 수 없습니다 .
  - ·「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」의 경우 .
  - · 표시부의 시계가「0:00」으로 깜박이고 있는 경우 .
  - · 속냄비를 세트하지 않은 경우 .
- ●보온 램프가 점등되어 있는 경우는 , Cancel 키를 눌러 소등시킵니다 . (점등되어 있으면 , 예약이 안됩니다 .)

(((소리)))

- ●Timer 키를 누른 후 , 약 30 초간 아무런 조작도 하지 않으면「피피피」하는 소리로 알려줍니다 .
- ●타이머 밥짓기를 할 수 없는 상태로 세트되어 있을 때에 Timer 키 또는 Start/Rinse-free 키를 누르면「피피피」하는 소리로 알려줍니다 .

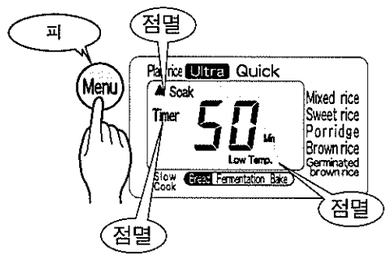
맛있게 짓기 위한 비결은 P.79 참조

2 Hour Min 키를 눌러서 쌀을 물에 담그는 시간을 맞춘다 .



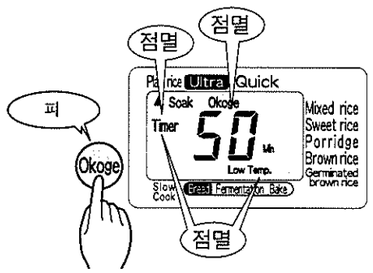
- ●10~60 분까지 10 분 단위로 맞출 수가 있습니다 .
- ●Hour 키를 누르면 10 분씩 증가하며 ,
  Min 키를 누르면 10 분씩 감소합니다 .

3 Menu 키를 눌러 , 메뉴를 선택한다 .



4 누룽지밥으로 할 때에는 Okoge 키를 누른다

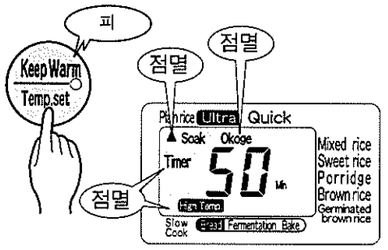
(「Plain rice」메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다 .)



5 Keep Warm/Temp.set 키를 눌러서 보온을 선택한다 .

(「Plain rice」「Ultra」「Quick」메뉴인 때에만 사용할 수 있는 키입니다 .)

누를 때마다 보온 종류가 전환됩니다 .

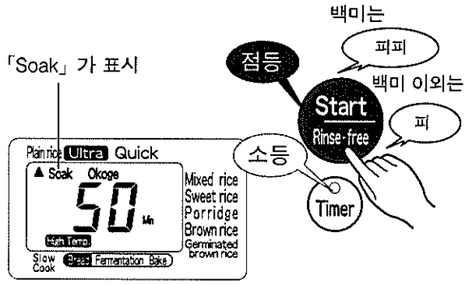


※보온에 관해서는 P.88 참조 .

6 Start/Rinse-free 키를 눌러서 원하는 보온을 선택한다 .

(무세미를 지을 때에는 이 키를 2 번 누른다 .「Plain rice」「Ultra」「Quick」「Porridge」에만 해당)

예약이 완료됩니다 .

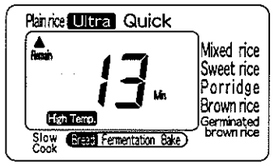


한국어

7 밥이 다 되면

1 [뜸들이기] 가 되면…

표시부에 뜸들여 질 때까지의 나머지 시간을 1 분간격으로 표시합니다.
*메뉴에 따라서 뜸들이는 시간이 다릅니다.



2 밥이 다 되면

자동적으로 보온으로 전환됩니다.

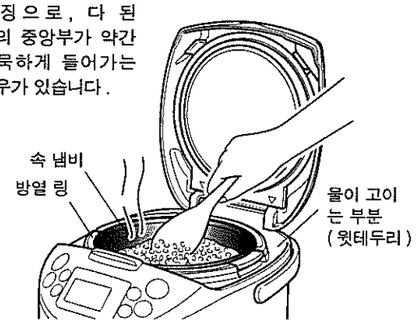
「High Temp.」보온 의 경우

「Low Temp.」보온 의 경우

※「Mixed rice」「Sweet rice」「Porridge」「Brown rice」「Germinated brown rice」의 경우는 현재시간이 표시됩니다.

3 밥을 푼다

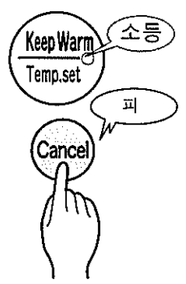
다 되면, 반드시 얼른 밥 전체를 섞어 주십시오.
속냄비의 형상에 따른 특징으로, 다 된 밥의 중앙부가 약간 우묵하게 들어가는 경우가 있습니다.



주 의 밥을 지은 직후나 보온 중에 뚜껑을 열고 물이 윗테두리나 바깥으로 흘러 내린 경우에는 닦아 주시기 바랍니다.

전기밥솥을 다 사용했으면…

1 Cancel 키를 누른다



2 콘센트쪽 플러그를 뽑는다.
※W 사양의 경우는 본체쪽 플러그도 뽑는다.

3 손질을 한다.
(P.99 ~ 101 참조)

8 보온에 대하여

백미 (무세미) 의 맛을 유지합니다.
Keep Warm/Temp.set 키로 보온을 선택하고 나서 밥을 지으면, 밥짓기가 종료되었을 때 자동적으로 선택한 보온으로 전환됩니다.

(보온을 선택하는 방법은 P.81 • 84 • 86 참조)

「High Temp.」보온을 선택한 때

「High Temp.」보온

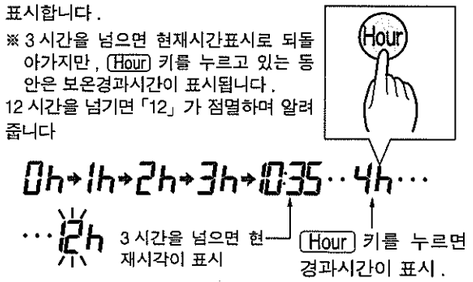
밥짓기 후 3 시간, 갓 지은 밥과 같은 따끈따끈한 온도로 유지합니다. 저녁때 밥짓기를 해서 그날 중에 다 먹는 등, 단시간의 보온에 편리합니다.
※3 시간 경과후에는 조금 온도를 낮추어서 일정 온도로 보온합니다.

■밥짓기가 다 되면

표시부에「0h」가 표시되며, 보온중에는 보온램프가 점등합니다.

■ 보온경과 시간의 표시에 관하여

1 시간 단위로 1 시간 (1h) 부터 보온경과시간 (12h) 까지 표시합니다.
※3 시간을 넘으면 현재시간표시로 되돌아가지만, Hour 키를 누르고 있는 동안은 보온경과시간이 표시됩니다.
12 시간을 넘기면「12」가 점멸하며 알려줍니다



「Low Temp.」보온을 선택한 때

「Low Temp.」보온

먹기 적당한 때의 온도보다 조금 낮게 보온해서 노랗게 되거나 퍼석퍼석해 지는 것을 억제하며, 백미 (무세미) 의 반들반들한 맛을 유지합니다. 밤에 밥짓기 해서 다음 날 아침에 먹는 등의 장시간 보온에 편리합니다.

■밥짓기가 다 되면

표시부에 현재 시간이 표시되며, 보온중에는 보온램프가 점등합니다.

■ 보온경과 시간의 표시에 관하여

Hour 키를 누르고 있는 동안은 보온경과시간이 24 시간 (24h) 까지 1 시간 단위로 표시됩니다. 24 시간을 넘기면「24」가 점멸하며 알려줍니다.

보온을 종지할 때는

Cancel 키를 누릅니다.
(보온램프가 소등.)

재 보온할 때

Keep Warm/Temp.set 키를 약 1 초동안 계속 누릅니다.
(보온램프가 점등.)

적은 양의 밥을 보온할 때

밥을 속 냄비의 중앙에 몰아 보온하여 주십시오.
또한, 될수있는 한 빨리 드셔 주십시오.

주 의

- 보온 중, 속냄비를 들어 올리면 보온이 취소되므로 주의해 주시기 바랍니다.
- 냄새 · 말라붙음 · 변색 · 부패, 속냄비의 부식 등의 원인이 되므로, 아래와 같은 보온은 삼가해 주시기 바랍니다.

  · 식은 밥의 보온
  · 식은 밥에 새 밥 넣기
  · 주걱을 넣은 채 보온
  · 콘센트를 뽑은 채 보온
  · 「High Temp.」으로 12 시간이상의 보온
  · 「Low Temp.」으로 24 시간이상의 보온
  · 밥 짓는 최소량의 보온
    (P.109 의 사양표를 참조)
  · 백미 · 무세미 이외의 보온

- 건조 · 변색 · 냄새 · 달라붙음의 원인이 되므로, 속냄비의 테두리 · 고무패킹류에 밥알 등이 붙어 있을 경우에는, 반드시 떼내어 주시기 바랍니다.
- 「Porridge」은 다 되면 Cancel 키를 눌러서 바로 속냄비로부터 꺼냅니다. 그대로 속냄비에 두면 풀과 같은 상태로 되거나, 속뚜껑의 결로된 물이 떨어져서 달아붙어 버리거나 하므로 바로 드십시오.
- 사용하시는 환경이 좋지 않은 경우 (한랭지이거나 주위의 온도가 높은 경우 등) 는, 빨리 드시기 바랍니다.

한국어

9 재가열의 방법

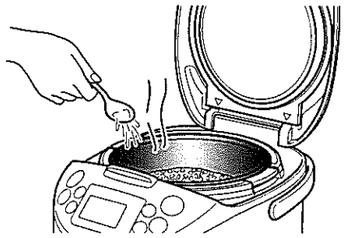
보온중인 밥은 드시기 전에 재가열하면 따끈따끈한 밥이 됩니다.

주 의

- ●밥이 속 냄비의 반이상 있을 때는, 양이 너무 많아서, 충분히 따뜻하게 할 수 없습니다.
- ●하기와 같은 상황에서 재가열하면, 밥이 퍼석 거립니다.
  - · 밥이 다 된 직후 등, 밥이 이미 뜨거울 때.
  - · 밥이 최소 밥짓는 양 (1.0L 타입은 1 합, 1.8L 타입은 2 합) 이하일 때.
  - · 3 회이상 반복하여 재가열했을 때.

1 보온중의 밥을 푼다

2 큰 술 1～2의 물뿌리기를 균일히 한다

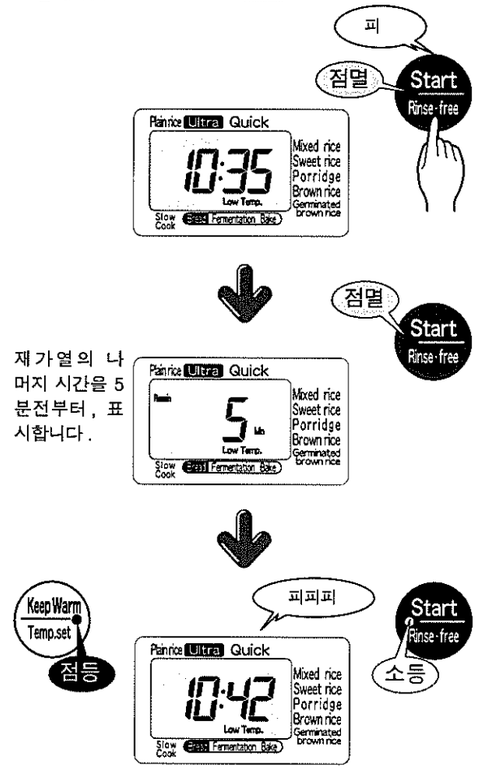


물을 뿌리면, 퍼석거림을 없애고, 부드럽게 부풀어 지어집니다.

3 보온 램프에 불이 켜짐을 확인한다

※보온 램프에 불이 켜지지 않으면, 재가열을 할 수 없습니다. 점등되어 있지 않을 때는 (Keep Warm/Temp.set) 키를 약 1 초동안 계속 누른다. (P.88 참조)

4 (Start/Rinse-free) 키를 누른다

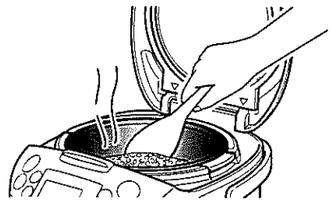


※재가열을 중지하고 싶은 경우에는 (Cancel) 키를 누른다.

(((소리)))

밥이 차거울 (약 55℃ 이하) 때는, 재가열할 수 없습니다. [삐삐삐] 하고 소리로 알려줍니다.

5 가열한 밥 전체를 잘 섞어, 균일하게 한다



10 밥이 잘 안된다 ? 고 생각되면

다 된 밥, 밥 짓기 중, 보온 중인 밥 이 이상할 때에는, 다음을 조사하여 주십시오.

이럴 때 \ 조사하여 주실 것		쌀의 양이나 속의 양 · 물대중을 잘못했다	메뉴선택을 잘못했다	속 냄비의 뒤 · 방열 링에 늘어붙은 밥알, 쌀알, 물방울 등이 붙어 있다	속 냄비가 변형되어 있다	장시간의 정전이 있었다	잘 섞지 않았다	패킹류나 속 냄비의 테두리 등에 늘어붙은 밥알 · 쌀알 등이 붙어있다	충분히 쌀을 씻지 않았다	더운물 (35℃ 이상) 로 쌀을 씻거나 물대중을 했다	쌀을 씻은후 · 장시간 물에 담	뚜껑이 확실히 닫혀 있지 않다	누름지 밥짓기를 했다	주걱을 넣은채로 보온했다
다 된 밥이	너무 꼬들꼬들하다	●	●	●	●	●	●			●		●		●
	너무 질다	●	●	●	●	●	●			●		●		
	덜 익는다	●	●	●	●					●				
	속이 딱딱하다	●	●	●	●					●				●
	늘어붙는다	●	●	●	●				●	●	●		●	●
	쌀겨 냄새								●					
밥짓기 중에	증기가 샌다	●		●	●			●				●		●
	넘쳐 흐른다	●	●	●				●	●					●
	밥 짓는 시간이 길다	●	●	●	●	●		●						
참조 페이지		79 · 80 · 109	81–86	80 · 99 – 101	–	109	87	80 · 99 – 101	79 · 80	79 · 80	–	80 · 99 – 101	81 · 84 · 86	99 – 101

이럴 때 \ 조사하여 주실 것		쌀의 양이나 속의 양 · 물대중을 잘못했다	속 냄비의 뒤 · 센터 센서에 늘어붙은 밥알, 쌀알, 물방울 등이 붙어 있다	장시간의 정전이 있었다	잘 섞지 않았다	속 냄비의 뒤 · 방열 링에 늘어붙은 밥알 · 쌀알 · 물방울 등이 붙어 있다	충분히 쌀을 씻지 않았다	재가열을 3 회이상 했다	12 시간 이상의 밥짓기 예약타이머 세트를 했다	「HIGH TEMP.」 보온 -을 12 시간 이상 계속하고 있다	「LOW TEMP.」 보온 -을 24 시간 이상 계속하고 있다	백미이외를 보온했다	최소 밥짓는 양 이하로 보온 또는 재가열 했다	소량의 밥을 도너츠상태로 보온했다	찬밥을 더했다	주걱을 넣은채로 보온했다	순질이 불충분하다	밥이 된 직후의 뜨거운 밥으로 재가열 했다	조리 · 밥을 만든 후, 냄새를 제거하지 않았다
보온중인 밥이	냄새가 난다		●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●
	변색된다		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●		
	퍼석퍼석하다	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●		
재가열한 밥이 퍼석퍼석하다		●	●					●					●				●	
참조 페이지		79 · 80 · 109	80 · 99–101	109	87	80 · 99–101	79 · 80	89	83 · 84	88	88	88	88 · 89	88	88	88	99–101	89	97 · 101

한국어

11 조리 방법 (「조리」 메뉴)

처음에는 끓는 온도에 가까운 고온으로 끓인 후, 약 93℃로 온도를 내려서 잠시 끓입니다. 그 후 다시 약 88℃로 온도를 내려서 계속해서 끓입니다. 서서히 가열 온도를 내려서 끓임으로서 맛이 배이는 것을 좋게 하며, 장시간 가열해도 졸아듦 염려가 없습니다.
스튜나 오뎅 등 비교적 양이 많고 장시간에 걸쳐서 끓이는 요리에 적합합니다.

메뉴예
「비프 스튜」, 「오뎅」

「비프 스튜」, 「오뎅」을 만드는 법에 대해서는 메뉴 가이드 (P.106) 에서 소개하고 있습니다.

주 의

- ●메뉴 가이드에 기재되어 있는 메뉴 이외의 조리를 하면 넘쳐 흐르는 경우가 있으므로 주의한다.
- ●조미료가 속냄비의 바닥에 고이지 않도록 잘 섞어서 조리한다.
- ●국으로 끓이는 경우에는 국을 식히고 나서 조리를 시작한다.
- ●녹말로 걸쭉함을 내는 경우에는 조리 마지막에 넣는다.
- ●어묵 등의 이기거나 개어서 굳힌 것은 가열하면 팽창하므로 넣는 양을 조절한다.

조리할 때의 기본적인 조작 순서

1 재료의 사전 준비를 한다

2 속냄비에 재료를 넣고 뚜껑을 닫는다

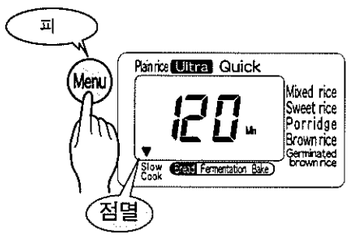
주 의

재료는 속냄비 안쪽의 「Plain rice」의 눈금을 기준으로 넣는다. (아래의 표를 참조) 최대량에 따라서는 끓지 않거나 넘쳐 흐르거나 합니다. 또한, 최소량보다 적어도 끓어 넘쳐 흐르는 경우가 있으므로 주의한다.

「Plain rice」 눈금			
1.0L 타입		1.8L 타입	
최대량	최소량	최대량	최소량
5.5 이하	3 이상	8 이하	4 이상

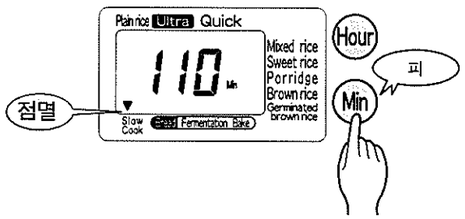
3 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

4 Menu 키를 눌러서 「Slow cook」를 선택한다



5 조리할 시간을 맞춘다

조리 시간은 Hour Min 키로 맞춥니다.
5 ~ 180 분까지 5 분 단위로 설정할 수 있습니다.
※ Hour 키를 누르면 5 분씩 증가하며,
Min 키를 누르면 5 분씩 감소합니다.



6 Start/Rinse-free 키를 1 번 누른다.

조리가 시작됩니다.

주 의 도중에 뚜껑을 열지 않는다.

7 밥짓기가 다 되면

보온램프가 점등하고 표시부에 「0h」가 표시됩니다.

※조리가 부족한 경우에는 보온램프가 점등한 상태에서 Hour 키를 눌러서 추가 조리 시간을 맞추고 Start/Rinse-free 키를 누릅니다. (최대 30 분 추가할 수 있습니다.)

주 의

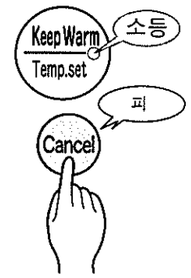
조리가 부족한 경우, 추가로 조리하기 전에 Cancel 키를 누르지 않는다. 보온램프의 점등이 꺼지고, 계속해서 조리할 수 없게 됩니다. 눌러 버린 경우에는 아래 순서로 조리한다.
(1) 속냄비를 꺼내서 젖은 행주 위에 놓는다.
(2) 본체 뚜껑을 연 채로 10 분 정도 방치해서 본체와 속냄비를 식힌다.
(3) 다시 속냄비를 본체에 세트한다.
(4) P.91 의 4 로부터의 요령으로 조리한다.

※조리 보온중에 다시 따뜻하게 하고자 할 때 (먹기 좋은 온도로 하고자 할 때)에는 보온램프 점등시에 Start/Rinse-free 키를 눌러서 재가열한다. 재가열의 남은 시간을 5 분전부터 표시하고, 재가열이 종료하면 「피피피」 하고 3 번 소리가 납니다. 재가열후에는 보온램프가 점등하고 보온 시간을 계속해서 표시합니다.

조리가 끝나면…

1 Cancel 키를 누른다

Cancel 키를 누르면 보온램프가 소등합니다.



2 101 페이지의 요령으로 냄새를 제거한다

※조리가 끝나고 Cancel 키를 누르지 않으면 그대로 보온을 계속하며, 1 시간 단위로 1 시간 (1h) 에서 6 시간 (6h) 까지 표시됩니다. 6 시간을 초과하면 「6」이 점멸합니다.
※요리에 따라서는 보온을 계속하면 맛이 떨어지는 경우가 있으므로 주의한다.

한국어

12 식빵 만드는 법 (「빵 굽기」 메뉴)

주 의

- 잘 되지 않는 경우가 있으므로, 메뉴 가이드에 기재되어 있는 빵 이외는 만들지 마십시오.
- 발효에 사용하는 이스트는 반드시 드라이 이스트를 사용해 주십시오.

■ 재료 (재료는 정확히 계량해 주십시오 .)

1.0L 타입 (2 ~ 3 인분)	
강력분	200g
드라이 이스트	3g (1 작은술)
설탕	5g (1 1/2 작은술)
소금	2g (1/3 작은술)
버터	15g
탈지 분유	8g (1 큰술과 1 작은술)
미지근한 물 (약 30℃)	130mL
1.8L 타입 (3 ~ 4 인분)	
강력분	300g
드라이 이스트	4.5g (1 1/2 작은술)
설탕	7.5g (3 작은술)
소금	3g (1/2 작은술)
버터	22.5g
탈지 분유	12g (2 큰술)
미지근한 물 (약 30℃)	200mL

1 재료를 전부 볼에 넣고 손으로 모은다

①강력분은 체로 쳐 놓고, 버터는 실온에 두어 부드럽게 해 둔다.

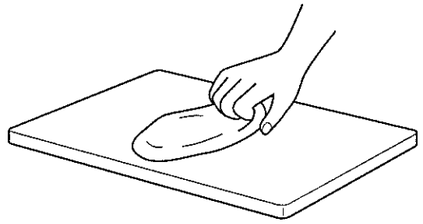
②강력분을 볼에 넣고, 탈지 분유·설탕·드라이 이스트의 순서로 넣고, 소금은 드라이 이스트에 직접 닿지 않도록 넣는다.

③거기에 버터를 추가하고 드라이 이스트 위에 미지근한 물을 뿌린다.

④나무 주걱으로 전체를 섞고 나서 손으로 모은다.

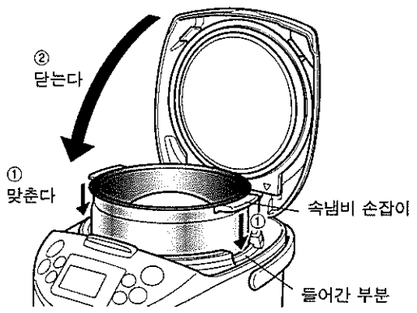
2 어느 정도 한덩이가 되면 볼에서 꺼내서 약 20 분간 반죽한다

늘려서 접는 것을 반복해서 잘 반죽한다.
반죽 표면이 매끄럽게 되고, 끊어지지 않고 얇게 늘릴 수 있게 되면 반죽 완료.



3 2 를 말아서 속냄비 중앙에 놓는다

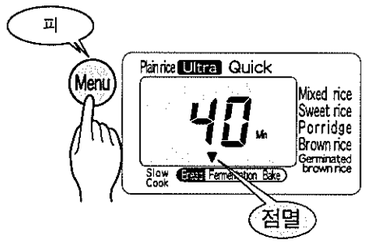
4 속냄비를 본체에 세트한다.



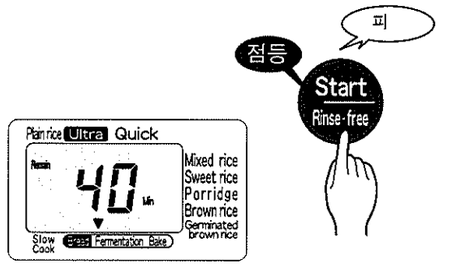
5 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

6 40 분간 발효시킨다(1 차 발효)

①Menu 키를 눌러서 「Fermentation」을 선택한다.



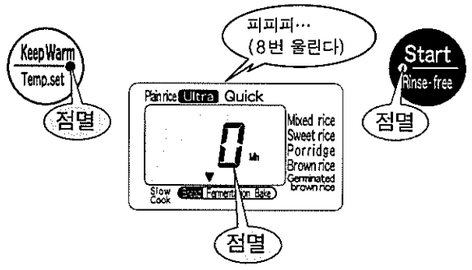
②Start/Rinse-free 키를 누른다.



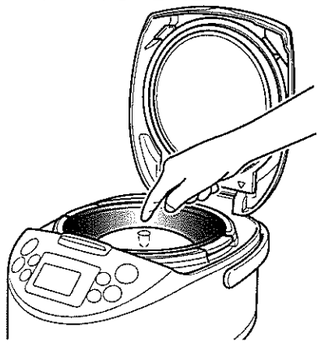
※발효 시간을 40 분 이외로 맞추는 경우에는 「Fermentation」을 선택한 후, Hour Min 키로 시간을 맞추어 Start/Rinse-free 키를 누른다.
(Hour 키를 누르면 5 분씩 증가하며,
Min 키를 누르면 5 분씩 감소합니다.)

7 1 차 발효가 종료하면…

보온램프와 표시부의 「0」이 점멸합니다.

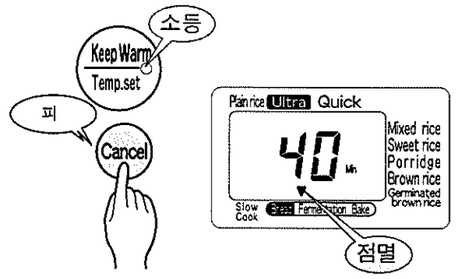


①뚜껑을 열고 반죽의 발효를 확인한다.
1 차 발효후, 반죽는 최초의 2~2.5 배로 팽창합니다.
손가락에 강력분을 묻혀 재료 중앙을 눌러서 구멍이 그대로 남으면 1 차 발효가 종료된 것입니다.



※구멍이 복귀되는 경우는 발효 부족이므로, 보온램프가 점멸하고 있는 상태에서 Hour 키를 눌러서 추가 발효 시간을 맞추고 Start/Rinse-free 키를 누릅니다.
(최대 15 분 추가할 수 있습니다.)

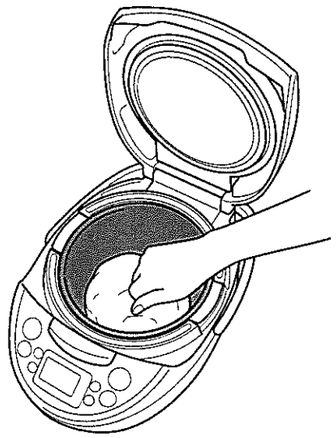
②Cancel 키를 누른다.



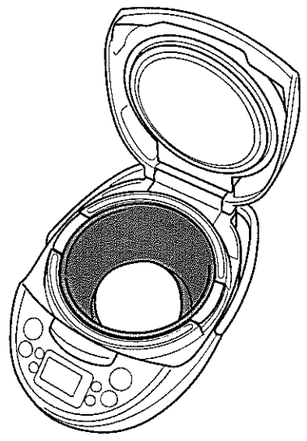
한국어

12 식빵 만드는 법 (「빵 굽기」 메뉴)

8 반죽 전체를 가볍게 눌러서 가스를 뺀다



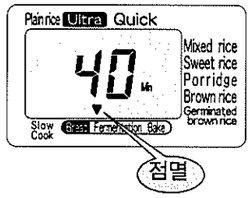
9 8 을 다시 둥글게 말아 형태를 갖추어 속냄비의 중앙에 놓고 뚜껑을 닫는다



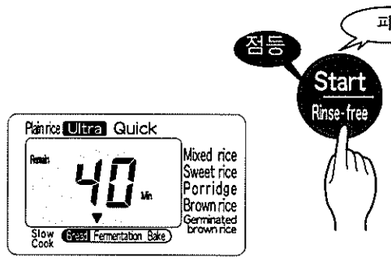
2 차 발효가 종료하면 반죽이 1.5~2 배 정도로 팽창되었는지 확인하기 위해서 이 반죽의 크기를 기억해 둡니다 .

10 40 분간 발효시킨다 (2 차 발효)

①「Fermentation」이 선택되고 40 분이 표시되어 있는 것을 확인한다 .

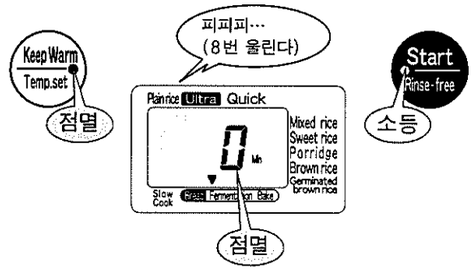


②[Start/Rinse-free]키를 누른다 .

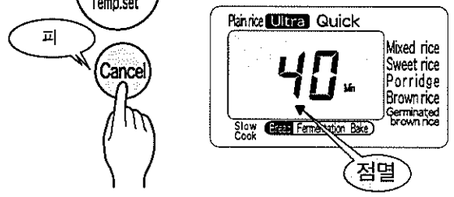


11 2 차 발효가 종료하면…

보온램프와 표시부의「0」이 점멸합니다 .

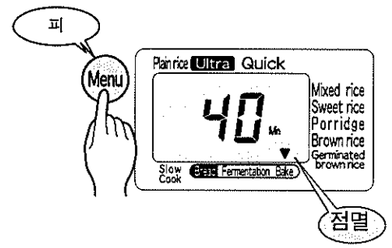


①뚜껑을 열고 반죽이 9 의 가스 빼기후의 1.5~2배 정도로 팽창되어 있는지 확인한다 .
②뚜껑을닫고 [Cancel] 키를 누른다 .



12 40 분간 굽는다

①[Menu]키를 눌러서「Bake」를 선택한다 .



②[Start/Rinse-free]키를 누른다 .

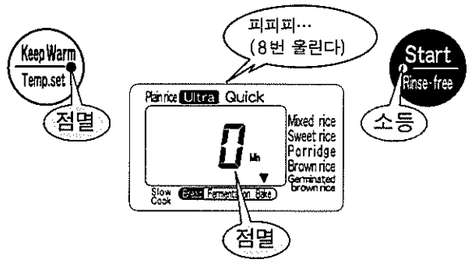
※굽기 시간을 40 분 이외로 맞추는 경우에는「Bake」를 선택한 후 , [Hour] [Min] 키로 시간을 맞추고 [Start/Rinse-free]키를 누른다 .
([Hour]키를 누르면 1 분씩 증가하며 ,
[Min]키를 누르면 1 분씩 감소합니다 .)

한국어

12 식빵 만드는 법 (「빵 굽기」 메뉴)

13 굽기가 완료되면…

보온램프와 표시부의 「0」 이 점멸합니다.



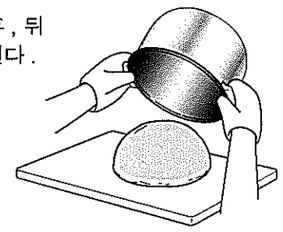
① 뚜껑을 열고 빵 중앙을 뾰족한 것으로 찔러 본다. (반죽이 묻어나오지 않으면 속까지 구운 것입니다.)
※반죽이 묻어나오는 경우에는 보온램프가 점멸한 상태에서 Hour 키를 눌러서 추가 굽기 시간을 맞추고 Start/Rinse-free 키를 누릅니다. (최대 15 분 추가할 수 있습니다.)

주 의

추가로 굽거나 표면에 구운 색을 내기 전에 Cancel 키를 누르지 않는다. 보온램프의 점멸이 꺼지고, 계속해서 구울 수 없게 됩니다. 눌러 버린 경우에는 아래 순서로 구워주십시오.

(1) 속냄비를 꺼내서 젖은 행주 위에 놓는다.
(2) 본체 뚜껑을 연 채로 10 분 정도 방치해서 본체와 속냄비를 식힌다.
(3) 다시 속냄비를 본체에 세트한다.
(4) 「Bake」 를 선택하고 추가 시간을 세트해서 굽는다.

② 속냄비를 꺼낸 후, 뒤집어서 빵을 꺼낸다.

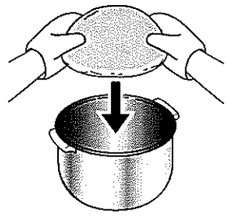


주 의

- 속냄비를 꺼낼 때에는 반드시 벙어리 장갑 등을 사용해서 직접 손을 대지 않도록 주의한다. 화상을 입을 우려가 있습니다.
- 다 구워졌으면 바로 빵을 꺼낸다. 그대로 두면 속냄비에 묻은 물이 떨어져서 달라 붙습니다.

14 표면에 구운 색을 내고자 하는 경우에는 빵을 뒤집어서 10 분간 더 굽는다

① 빵의 표면 (구워지지 않은 면) 을 밑으로 해서 속냄비에 넣는다.

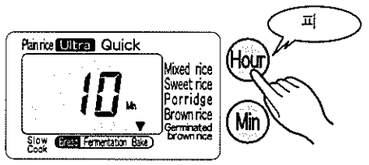


주 의

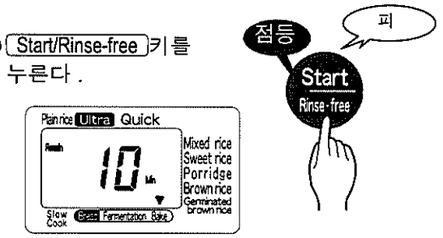
반드시 벙어리 장갑 등을 사용해서 빵에 직접 손을 대지 않도록 주의한다. 화상을 입을 우려가 있습니다.

② 다시 본체에 속냄비를 세트한다.

③ 보온램프가 점멸하고 있는 상태에서 Hour 키를 눌러서 10 분으로 세트한다.



④ Start/Rinse-free 키를 누른다.



※다 구워졌으면 왼쪽의 13 의 요령으로 빵을 꺼낸다.

빵 만들기가 끝나면…

1 Cancel 키를 누른다

2 101 페이지의 요령으로 냄새를 제거한다

13 조리나 빵을 잘 못 만든다? 고 생각되면 생각되면

조리한 것이나 발효시킨 반죽, 다 구워진 빵이 이상한 때에는 다음 사항을 조사하여 주십시오.

조사하여 주실 것 / 이런 때에는		재료의 종류·분량이 잘못되었다	재료를 최대량의 기준보다 많이 넣었다	재료를 최소량의 기준보다 적게 넣었다	재료를 잘 반죽하지 않았다	발효 시간을 잘못 맞추었다	발효가 부족했다 ※1	발효를 너무 시켰다 ※2	반죽한 반죽을 넣자마자 꺼내 두는 등, 바로 발효시키지 않았다 (반죽 온도가 낮았다)	조리 또는 빵 굽기 시간이 짧았다	조리 또는 빵 굽기 시간이 길었다	한쪽 면만 구워졌다	다 구워진 빵을 바로 꺼내지 않고 방치했다	속냄비의 뒤·센터 센서에 붙어 붙은 밥알·찹쌀이나 물방울 등이 붙어있다	속냄비가 변형되어 있다	패킹류나 속냄비의 테두리·밥알 등이 붙어 붙은 밥알·찹쌀 등이 붙어있다	뚜껑이 확실히 닫혀 있지 않다	도중에 정전이 되었다
조리 메뉴	익지 않는다	●	●							●							●	●
	넘쳐 흐른다	●	●	●														
	졸아든다	●									●							
빵 굽기 메뉴 / 발효 시킨 반죽	팽창하지 않는다 팽창이 부족하다	●			●	●	●		●								●	●
	너무 팽창한다	●				●		●										
	눌어 붙는다	●			●													●
빵 굽기 메뉴 / 다 구워진 빵	작고 딱딱하다	●			●	●	●											
	결이 거칠고 퍼석퍼석하다	●				●		●										
	속이 끈적끈적하다 (빵이 설구워짐)	●			●					●						●	●	●
	속뚜껑이 달라붙다 (너무 팽창한다)	●						●										
	탄다	●									●			●	●			
	구워진 색이 나지 않는다									●						●	●	●
	향기가 좋지 않다				●			●										
	표면에 주름이 생긴다											●	●					●
	구워진 색이 고르지 않다													●				
	표면이 끈적끈적하다												●					
참조 페이지		91·93	91		93	94·95	93 – 95	–	92·96·97		97		80·99–101	–	80·99–101	80·99–101	109	

※ 1…반죽의 온도가 낮거나, 재료의 종류·분량을 잘못 맞추거나, 발효 시간이 짧으면 발효가 부족하게 됩니다.
※ 2…반죽의 온도가 높거나, 재료의 종류·분량을 잘못 맞추거나, 발효 시간이 길면 너무 많이 발효됩니다.

한국어

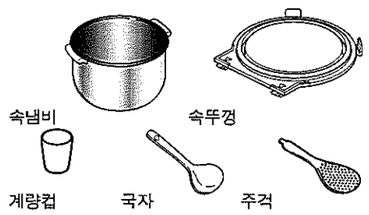
14 손질 방법

기라 서비스는 인가받은 서비스 담당자가 실시합니다.

- 사용하신 뒤에는 늘 청결하게 사용하실 수 있도록, 반드시 곧바로 씻어 주시기 바랍니다. 또, 정기적으로 씻는 등 손질을 해 주시기 바랍니다.
- 조리 또는 빵을 만든 후에는 냄새가 남기 쉬우므로, 반드시 그 날 중에 냄새를 제거해 주십시오. (P.101 참조)

◆전원플러그를 뽑고, 본체가 식은 다음에 청소를 합니다.　◆스폰지·헝겊은 부드러운 것을 사용합니다.
◆부엌용 합성세제 이외는 사용하지 마시기 바랍니다.

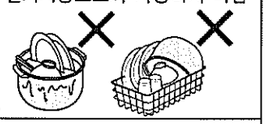
사용후 매번 닦아야 하는 부분

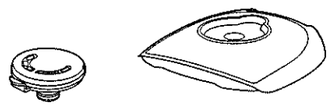


❶찬 물 또는 미지근한 물에서, 부드러운 스펀지로 씻는다.
❷마른 헝겊으로 수분을 닦아내고, 충분히 건조시킨다.

주 의

속냄비에 식기류 등을 넣어 설거지통으로써 사용하지 마십시오. 또한, 속냄비를 건조시킬 때 식기류 위에 덮어 놓지 마십시오. 불소수지 가공면이 손상되거나, 벗겨지는 일의 원인이 됩니다.



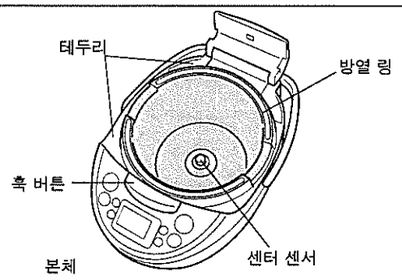


물로 씻을 수 있습니다.
❶찬 물 또는 미지근한 물에서, 부드러운 스펀지로 씻는다.
❷마른 헝겊으로 수분을 닦아내고, 충분히 건조시킨다.

주 의

- 변형될 우려가 있으므로, 아래와 같은 세정방법은 삼가해 주십시오.
  • 뜨거운 물로 씻는다. • 물에 담궈 놓고 씻는다.
  • 밥을 지은 직후의 고온상태에서 씻는다.
- 잡곡(야마란터스 등)을 섞어 지은 후에는 반드시 스팀캡을 손질해 주십시오.
  스팀캡이 눈막힘으로 뚜껑이 열리지 않게 되는 등 고장날 우려가 있으며, 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 됩니다.

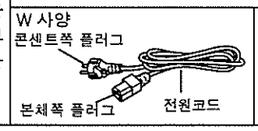
더러워지면 닦아야 하는 부분

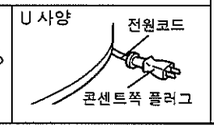


- 본체의 바깥쪽과 안쪽의 오염은 세게 짠 행주로 닦아낸다.
- 플러그(본체쪽 플러그)와 전원 코드는 마른 천으로 닦는다.
- 센터 센서에 눌어 붙은 밥알•쌀알 등이 있는 경우는 떼어낸다.
  ※ 잘 떼어지지 않는 경우는 시판되는 샌드페이퍼 (320번 정도)로 제거한 후, 세게 짠 행주로 닦아낸다.
- 윗테두리나 방열링, 흑버튼 부근에 부착된 밥알•쌀알 등은 떼어낸다.

주 의

본체 내부로는 절대로 물이 들어가지 않도록 하여 주십시오.





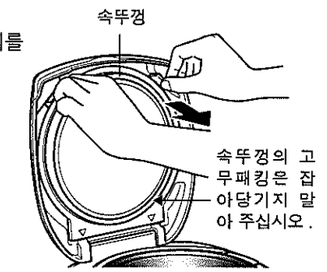
주 의

- 속뚜껑을 손질한 후, 속뚜껑 고무패킹이 빠져 있지 않은지 확인해 주시기 바랍니다. (빠졌을 때는 부착시킨다. P.100 참조)
- 부식이나 냄새를 방지하기 위해, 속냄비와 속뚜껑은 늘 청결하게 해 주시기 바랍니다.
- 신나류·클렌저·표백제·화학걸레·금속주걱·나일론수세미등은 사용하지 마시기 바랍니다.
- 반드시 각 부분을 분리한 후, 손질해 주시기 바랍니다.
- 뚜껑•스팀캡을 씻은 후에는 곧바로 마른 헝겊으로 수분을 닦아 주시기 바랍니다. 수분을 닦아내지 않으면, 「물방울」 자국이 남는 원인이 됩니다.
- 식기세척기나 식기건조기 등의 사용은 삼가해 주시기 바랍니다. 변형할 우려가 있습니다.

속뚜껑의 띄어 내기·붙이기

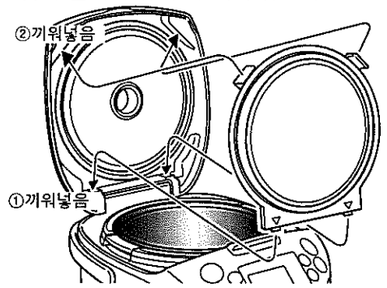
■ 내는 법

속뚜껑의 손잡이를 앞쪽으로 당겨 떼어낸다.



■ 부착방법

그림과 같이 뚜껑에 꼭 끼워 넣는다.

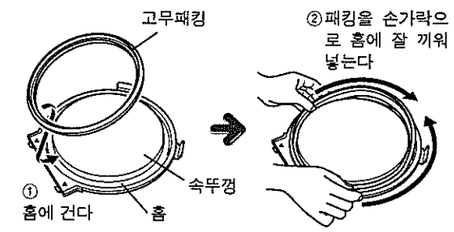


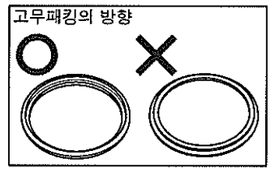
주 의

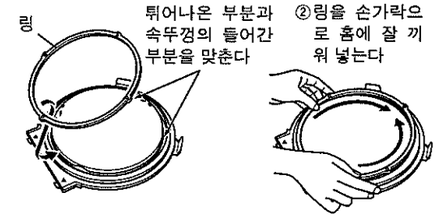
속뚜껑의 패킹이 빠지지 않았는지 확인한다. 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 된다. 빠진 경우에는 패킹을 천천히 잡아당겨 링과 패킹을 떼어낸 후, 오른쪽에 기재한 요령으로 다시 부착시킨다.

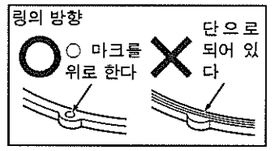
주 의

속뚜껑 고무패킹이 빠졌을 때는 고무패킹의 방향에 주의해서 안쪽까지 끼워 넣은 후, 링을 정확하게 잘 끼워 넣는다. (아래 그림 참조) 증기가 새는 등 고장의 원인.



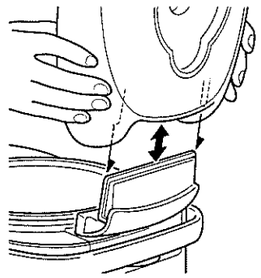






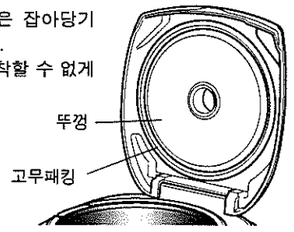
뚜껑의 띄어 내기·붙이기

뚜껑을 완전히 연 상태에서, 들어 올려 뺀다.
*붙이기는 띄어 내기의 역순.



주 의

뚜껑의 고무패킹은 잡아당기지 말아 주십시오.
떼어내면 다시 부착할 수 없게 됩니다.

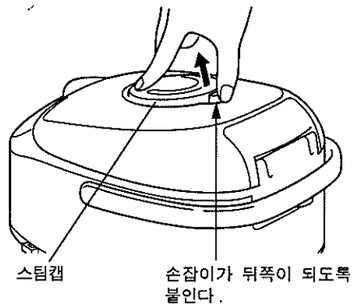


한국어

14 손질 방법

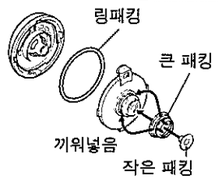
스팀캡의 띄어내기 · 붙이기

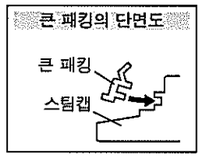
뚜껑의 팬 곳에 손가락을 넣어 , 들어 올립니다 .
*붙이기는 , 띄어내기의 역순 .



주 의

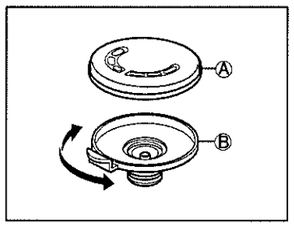
- ●스팀캡의 패킹이 빠진 경우에는 패킹의 방향에 주의하여 안까지 확실하게 끼워 주십시오 .
- ●반드시 패킹류를 세트하여 사용해 주십시오 . 그렇지 않을 경우 , 열기가 흘러 나와 맛있게 밥이 지어지지 않는 경우가 있습니다 .



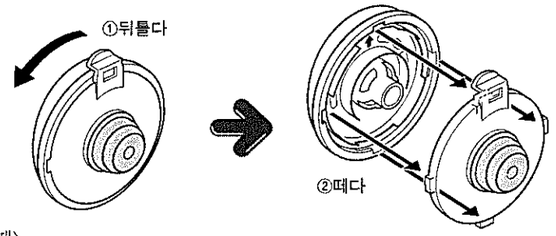


■ 스팀캡의 띄어 내는 법 · 붙이는 법

ⒶⒷ 2 개로 돌려 뺄 수 있습니다 .

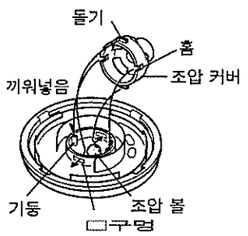


〈뺄 때〉

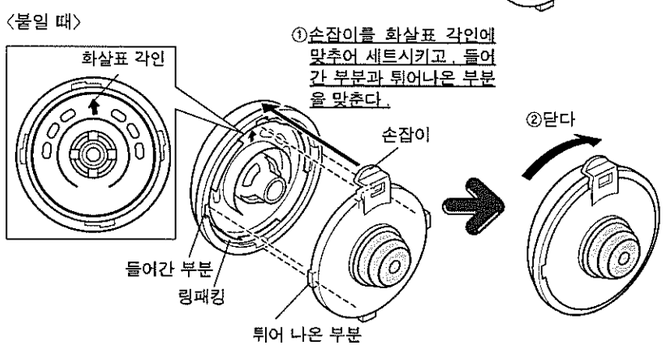


주 의

조압 커버 또는 조압 볼이 빠진 경우는 반드시 부착시킨다 . 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 된다 .



〈붙일 때〉



냄새 없애는 법 (전기 밥솥에서 , 냄새가 나는 경우)

①속 냄비에 더운 물을 7 ~ 8 부 넣어서 , 2 ~ 3 시간 통상보온합니다 .

조리•빵을 만든 후 또는 냄새가 신경쓰일 때는 구연산 (약 20g) 을 뜨거운 물에 넣고 실시하면 좀더 잘 냄새가 제거됩니다 .
※냄새에 따라서는 완전히 빠지지 않는 경우가 있습니다 . 완전히 빠지지 않는 경우는 구매하신 판매점 , 또는「연락처」에 기재된 타이거 고객상담창구로 상담해 주십시오 .

②속냄비 · 속뚜껑 · 뚜껑 · 스팀캡을 부엌용 합성세제로 씻은 뒤 , 충분히 물로 헹궈 주십시오 .
③통풍이 잘 되는 장소에서 몸체 , 각부를 건조시킵니다 .

15 고장일까 ? 하고 생각이 되면

수리를 의뢰하기 전에 , 다음의 점을 조사하여 주십시오 .

이런 때는	여기를 확인하고	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
세트한 시간에 밥이 안되어 있다	현재의 시간이 정확하게 세트되어 있습니까 ?	시간을 정확하게 세트하여 주십시오 .	108
	90 페이지의 [밥 짓는 시간이 길다] 의 항목을 확인하고 , 처리하여 주십시오 .		
타이머세트가 안된다	현재의 시간이 정확하게 세트되어 있습니까 ?	시간을 정확하게 세트하여 주십시오 .	108
	표시시간이 [0:00] 로 깜박거리고 있지 않습니까 ?	현재시간을 세트하여 주십시오 .	108
	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」의 메뉴를 선택하고 있지 않습니까 ?	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」 은 타이머세트를 할 수 없습니다 .	83·84
	타이머 세트를 할 수 없는 시간을 선택하고 있지 않습니까 ?	타이머세트가 가능한 시간으로 타이머 밥짓기를 하여 주십시오 .	
예약 흡수 타이머를 세트할 수 없다	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」의 메뉴를 선택하고 있지 않습니까 ?	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」 은 타이머세트를 할 수 없습니다 .	85·86
표시부가 흐려진다	패킹류나 속 냄비의 테두리에 , 눌은 밥알이나 , 쌀알 등이 붙어 있지 않습니까 ?	깨끗히 제거하여 주십시오 .	80· 99 ~ 101
	속 냄비의 바깥쪽이 젖어있지 않습니까 ?	마른 행주로 닦아 주십시오 .	
재가열이 안된다	Start/Rinse-free 키를 누르면 , [삐삐삐] 하고 경고소리가 난다 .	밥이 식어 있습니다 . 약 55℃ 이하의 밥은 재가열할 수 없습니다 .	89
	보온 램프가 꺼져있지 않습니까 ?	Keep Warm/Temp.set 키를 누르고 나서 , Start/Rinse-free 키를 눌러 주십시오 .	
밥 짓기 중 · 보온중 · 재가열중에 소리가 난다	「붕」 하는 소리	팬이 작동하고 있는 소리 . 밥짓기중☆ · 보온중 · 재가열중의 소리는 이상이 아닙니다 .	78
	「지 –」 나「치리리리…」 하는 소리	IH 가 작동하고 있는 소리 . 밥짓기중☆ · 보온중 · 재가열중의 소리는 이상이 아닙니다 .	
	상기의 소리와는 전혀 다른 소리가 난다 .	구매하신 판매점에 상담해 주십시오 .	–
Start/Rinse-free 또는 Keep warm/Temp.Set 키를 누르면 , [삐삐삐] 하고 경고 소리가 난다	속냄비는 바르게 설치되어 있습니까 ?	속냄비는 바르게 설치해 주십시오 .	80
타이머 밥 짓기의 예약을 하고 있을 때에 , [삐삐삐] 하고 소리가 난다	Timer 키를 누르고 나서 , 약 30 초간 아무것도 하지않으면 소리로 알려줍니다 .	계속해서 타이머세트를 하여 주십시오 .	83 ~ 86
몸체내에 , 물이나 쌀이 들어와 버렸다	고장의 원인이 되므로 , 구매하신 판매점에 상담해 주십시오 .		–
시간맞춤 때 , Hour 또는 Min 키를 눌러도 시간세트 모드로 되지않는다	밥짓기중☆•보온중•타이머예약중•재가열중에는 시간맞추기를 할 수 없습니다 .		108

☆밥짓기중이란 조리중 · 빵 재료의 발효중 · 빵 굽기중도 포함합니다 .

15 고장일까 ? 하고 생각이 되면

이런 때는	여기를 확인하고		이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
보온 램프가 점멸한다 .	「Porridge」「Bread」메뉴를 선택하지 않았습니까 ?		그대로 내버려두면 죽이 풀처럼 되거나 , 빵이 눅눅해지게 되므로 되도록 빨리 드시기 바랍니다 .	88 · 97
보온중에 (Hour) 키를 누르면 「12」가 점멸한다	12 시간이상 , 「High Temp.」을 계속 하고 있지 않습니까 ?		「High Temp.」시간이 12 시간을 넘으면 , 「12」가 점멸하여 알려줍니다 .	88
보온중에 (Hour) 키를 누르면 「24」가 점멸한다	24 시간 이상 「Low Temp.」을 계속 하고 있지 않습니까 ?		「Low Temp.」시간이 24 시간을 넘으면 , 「24」가 점멸하여 알려줍니다 .	88
콘센트쪽 플러그 (또는 본체쪽 플러그) 를 뽑으면 , 현재 시각이나 예약 시각 , 보온 경과 시간의 기억이 없어진다	콘센트쪽 플러그 (또는 본체쪽 플러그) 를 끼웠을 때 , 표시부에 「0:00」이 점멸하지 않습니까 ?		리튬전지를 다 썼습니다 . 구매하신 판매점에 상담해 주십시오 .	78
뚜껑이 닫히지 않거나 , 밥짓기중에 뚜껑이 열린다	윗테두리나 방열링 , 혹버튼 부근에 밥알 · 쌀알 등이 부착되지 않았습니까 ?		깨끗히 제거하여 주십시오 .	80 · 99
키를 눌러도 반응하지 않는다	W 사양	콘센트쪽 플러그가 콘센트에 , 본체쪽 플러그가 본체에 각각 끼워져 있습니까 ?	콘센트쪽 플러그를 콘센트에 , 본체쪽 플러그를 본체에 확실하게 끼운다 .	75 · 80
	U 사양	플러그가 콘센트에 꽂혀 있습니까 ?	플러그를 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오 .	75 · 80
	보온 램프에 불이 켜져 있지 않습니까 ?		(Cancel)키를 눌러 , 보온을 취소하고나서 조작하여 주십시오 .	80
수지 등의 냄새가 난다	처음 쓰기시작하지 않으셨습니까 ? 사용하시면 적어집니다 .			–
플라스틱 부분에 선이나 물결모양이 있다	이것은 수지 성형 때에 발생하는 선이나 물결모양의 흔적입니다 . 사용상의 품질에는 지장이 없습니다 .			–

이런 것이 표시된 때에는

표 시	이렇게 처리하여 주십시오	참조 페이지
「Err」와「Brown rice」메뉴가 표시되었다 	본체를 카펫 등의 위나 실온이 높은 장소에 두면면 , 흡 · 배기구가 막혀 온도가 상승해서 키를 눌러도 반응하지 않는 경우가 있습니다 . 그런 경우에는 아래의 순서로 처치해 주십시오 . ①삽입플러그를 꽂는다 . ②흡 · 배기구가 막히지 않는 실온이 낮은 장소로 이동한다 . ③다시 삽입플러그를 콘센트에 꽂아서 키 조작을 한다 . ※그래도 반응하지 않는 경우에는 본체의 이상입니다 . 삽입플러그를 뽑은 후 구입하신 판매점에 상담해 주십시오 .	77
「Err」와「Brown rice」이외의 메뉴가 표시되고 ,「삐---」라고 하는 소리가 계속 나거나「삐삐삐삐삐삐 ---」라는 소리가 난다	본체의 이상입니다 . 삽입플러그를 뽑은 후 , 구입하신 판매점에 상담해 주십시오 .	–

수지 부품에 대하여
※열이나 증기가 닿는 수지 부품은 사용함에 따라 손상되는 경우가 있습니다 . 구입하신 판매점 , 또는「연락처」에 기재된 타이거 고객상담창구에 상담해 주십시오 .

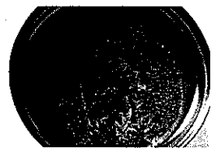
메뉴 가이드

●이 메뉴 가이드에서 사용하고 있는 계량컵은 0.18L(부속의 계량컵) 입니다 .
●1 큰술은 15ml 입니다 . ●1 작은술은 5ml 입니다 .
※무세미로 밥을 할 경우에는 쌀을 씻을 필요가 없습니다 .
※「비빔초밥」과「비빔밥」은 무세미를 고를 수 있습니다 .

통통하게 밥이 지어진 밥에 계절의 색채를 .

Plain rice 메뉴 비빔초밥

■재료 〈4 인분〉
● 초밥용 밥
(쌀…3 컵 , 다시마…3cm 각 1 장 , 술…1 1/2 큰술)
● 배합초
(식초…4 1/2 큰술 , 설탕…4 1/2 큰술 , 소금…2 작은술)
● 건더기 〈밥에 섞기 위함〉
(우엉…1/2 개 , 당근…30g, 뱅어포…20g, 건더기 스프 [국…1 컵 , 간장…1 큰술 , 설탕…1 1/2 큰술] , 붕장어 구이…1 마리)
● 건더기 〈위에 얹어서 장식하기 위함〉
중하 새우…소 8 마리 , 말린 표고버섯…소 4 개
표고버섯 스프 (표고버섯 스프…1 컵 , 국물…1/2 컵 , 간장…1 큰술 , 설탕…1 1/2 큰술)
연근…가는 것 40g
연근의 단식초 (식초…1/4 컵 , 설탕…1 1/2 큰술 , 소금…1/2 큰술)
계란구이 (계란…2 개 , 설탕…1/3 작은술 , 소금…조금)
● 기타
유채꽃 , 삶은 죽순 , 생강의 단 식초절임 등 , 새싹……8 장



건더기는 가볍게 삶은 후 , 삶은 국 속에서 식힙니다 .

건더기는 충분히 국물을 제거하고 , 자르듯이 밥에 섞습니다 .

■만드는 법
❶ 쌀을 속냄비에서 씻고 , 술을 가해서「Plain rice」의 눈금 3 까지 물을 넣고 잘 섞고 , 다시마를 얹어서「Plain rice」로 밥짓기 합니다 .
❷ 볼에서 식초 , 설탕 , 소금을 섞어서 배합초를 만듭니다 .
❸ 갓 지은 밥을 통에 옮기고 ②의 배합초를 뿌리고 , 주걱으로 자르듯이 해서 섞으면서 부채 등으로 바람을 쐬게 해서 식힙니다 .
❹ 우엉은 얇게 깎고 , 당근은 4cm 로 가늘게 썰며 , 건더기 스프로 끓인 후 뱅어포를 더해서 한 번 끓이고 , 식혀서 물기를 없애둡니다 .
❺ 붕장어 구이는 반으로 자른 후 5mm 정도로 썰며 , 말린 표고버섯은 물에 불려 건더기 스프로 끓입니다 .
❻ 새우는 등의 내장을 제거하고 , 소금물에 삶아서 껍질을 벗깁니다 .
❼ 조미한 계란을 얇게 굽고 잘라서 달걀지단을 만듭니다 . 그 외 죽순은 연한 맛으로 조리는 등 , 장식용 건더기를 준비해 둡니다 .
❽ 연근은 껍질을 벗겨서 열탕에서 삶고 , 단 식초에 절여 둡니다 .
❾ 초밥용 밥에 ④⑤를 섞고 , 그릇에 담고 나서 ⑥⑦⑧의 건더기와 새싹 , 생강의 단 식초 절임을 장식합니다 .

주의
●다시마는 잘 짠 젖은 행주로 닦아 둡니다 .
●통은 식초물로 가볍게 적셔둡니다 .
●속냄비에서 밥에 식초를 섞지 마십시오 .

건더기와 밥의 절묘한 균형 .

Mixed rice 메뉴 비빔밥

Okoge 메뉴

■재료 〈4 인분〉
● 쌀……3 컵 ● 다시마……5cm 각 1 장
● 맛을 낸 조미료 (간장…2 큰술 , 술…2 큰술 , 소금…1/2 작은술)
● 닭 넓적다리살…80g ● 유부…1 / 2 장 ● 당근…50g
● 우엉…1/2 개 ● 곤약…1/4 개
● 말린 표고버섯…2 개 ● 청대 완두…8 개
● 술 · 간장 · 소금 · 식초……각각 적당량 ● 부순 김……소량

■만드는 법
❶ 닭고기는 1cm 각으로 자르고 , 술 , 간장을 각각 조금씩 뿌려둡니다 .
❷ 유부는 기름을 잘 제거하고 세로로 반으로 잘라서 가늘게 썰어둡니다 .
❸ 당근은 껍질을 벗기고 , 3cm 길이로 약간 두껍게 채썰기합니다 .
❹ 우엉은 부엌칼의 뒷면으로 껍질을 긁어내서 제거하며 , 비스듬이 얇게 잘라서 식초물에 담궈둡니다 .
❺ 곤약은 물에서 4~5 분 삶고 , 물로 씻어서 당근과 마찬가지로 자릅니다 .
❻ 말린 표고버섯은 물에 담궈서 부드럽게 하고 , 밑뿌리를 제거한 후 가늘게 자릅니다 .
❼ 청대 완두는 심줄을 제거하고 소금물에 데친 후 , 냉수에 담궈서 색을 보존한 상태로 가늘게 자릅니다 .

한국어

❽ 쌀을 속냄비에서 세미하고 나서, 맛을 낸 조미료를 더해서「Ultra」의 눈금 3 까지 물을 더해서, 잘 섞은 다음 청대 완두 이외의 건더기와 다시마를 얹고,「Mixed rice」또는「Mixed rice (Okoge 선택)」으로 밥짓기를 합니다.

❾ ⑧이 다 지어지면, 다시마를 꺼내서, 청대 완두를 더해서 전체를 잘 섞은 후, 그릇에 얹은 후에 부순 김을 뿌립니다.

주의
- 물의 양은 건더기의 종류에 따라 조절해 주십시오.
- 처음부터 넣는 경우의 건더기의 양은 쌀 무게의 약 45% 이하로 해 주십시오. 많으면 밥짓기가 잘 안되는 경우가 있습니다. (1 컵에 대해 건더기는 약 70g 이하)

Sweet rice 메뉴 대만식 찹쌀밥

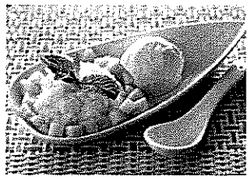
■재료 (4~6인분)
- 찹쌀…3컵 (밥을 짓기 전에 3시간 동안 물에 담갔다가 물기를 제거)
- 다진 돼지고기…226g
- 돈피…226g (잘게 다진 것)
- 말린 새우(소)…3큰술 (사용전에 물에 담갔다가 물기를 제거)
- 말린 오징어…113g (부드러워질 때까지 물에 담갔다가 물기를 제거하고 가늘게 채썸)
- 튀긴 양파 / 설롯…1컵 (기름에 바싹 튀긴 것)
- 마른 표고버섯…6개 (부드러워질 때까지 물에 담갔다가 물기를 제거하고 가늘게 채썸)
- 샐러드유…3큰술
- 참기름…1큰술
- 청주…2큰술
- 간장…4큰술
- 대만간장 소스 (걸쭉한 간장)…4큰술
- 설탕…1/2작은술
- 흰후추(가루)…조금
- 다진 코리앤더 (결들임용)…적당량

■만드는 법

약간 큰 프라이팬에 샐러드유 2큰술을 데우고, 돈피, 말린 새우, 말린 오징어, 표고버섯을 넣어 볶은 후, 튀긴 양파, 다진 돼지고기를 넣어 볶아줍니다. 다 볶아졌으면 참기름, 청주, 설탕, 흰후추, 간장(2큰술), 대만간장 소스(2큰술)를 넣습니다. 속냄비에 찹쌀을 넣고,「Sweet rice」의 눈금 3까지 물을 넣은 후, 간장(2큰술), 대만간장 소스(2큰술)를 넣고 잘 섞어줍니다. 볶아 놓은 재료의 절반을 찹쌀 위에 평탄하게 얹은 후 (뒤섞지 말 것),「Sweet rice」를 선택하고 (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 밥짓기가 끝나면 볶아 놓은 나머지 재료를 넣고, 전체적으로 잘 섞은 다음 코리앤더를 곁들여 식기 전에 드십시오.

Sweet rice 메뉴 망고와 아이스크림을 곁들인 코코넛밀크 탄 찹쌀밥

■재료 (3 ~ 6 인분) *1.8L 타입인 경우의 재료는 2 배



- 찹쌀…1 컵 (밥을 짓기 전에 3 시간 동안 물에 담금)
- 코코넛밀크…295mL
- 설탕…4 큰술
- 망고…1 개 (잘 익은 냉동 망고를 주사위 모양으로 자른 것)
- 코코넛 아이스크림 (곁들임용)…적당량

■만드는 법

찹쌀을 속냄비에서 씻고, 물을 버린 후,「Sweet rice」의 눈금 1 까지 물을 넣습니다. 속냄비를 밥솥에 올려놓고「Sweet rice」를 선택한 후, (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 별도 냄비에 코코넛밀크와 설탕을 넣고 데운 후, 다 지어진 찹쌀밥을 넣고 잘 섞어줍니다. 코코넛 아이스크림 (또는 셔벗) 을 곁들이고, 주사위 모양으로 자른 잘 익은 냉동 망고를 얹은 다음 식기 전에 드십시오.

Porridge 메뉴 쇠고기와 감자가 들어간 죽

■재료 (2 ~ 3 인분)

- 백미…1 컵
- 치킨 브로스 (닭뼈 수프)…443mL
- 다진 쇠고기…113g
- 감자 (소) 또는 빨간감자…1 개 (주사위 모양)
- 마늘…1 개 (잘게 다진 것) 또는 마늘소금…조금
- 대파…1 뿌리 (잘게 다진 것)
- 소금, 후추…각각 조금씩
- 물 (브로스의 양이 부족한 경우)…적당량

■만드는 법

쌀을 속냄비에서 씻고,「Porridge」의 눈금 1 까지 치킨 브로스를 넣습니다. 브로스가 부족한 경우에는 물을 더 넣어 주십시오. 다진 쇠고기, 주사위 모양으로 자른 감자, 마늘을 넣고, 소금과 후추로 맛을 조절합니다. 밥을 짓기 전에 재료를 섞지 마십시오.「Porridge」를 선택한 후, (Start/Rinse-free) 키를 누릅니다. 밥짓기가 끝나면 전체적으로 잘 섞은 다음 파를 곁들여 드십시오.

칼슘이 듬뿍 들어간 건강식.

Brown rice 메뉴 건멸치 들이 현미밥

■재료 (4 인분)

- 현미……3 컵
- 건멸치……30g
- 소금 다시마……10g
- 술……2 큰술
- 간장……2 작은술

■만드는 법

❶ 현미를 속냄비에서 세미하고, 조미료를 넣고, 현미 눈금 3 까지 물을 넣어서 잘 섞습니다.

❷ ①에 머리와 내장 부분을 제거한 건멸치를 얹고,「Brown rice」에서 밥짓기를 합니다.

❸ 밥짓기가 다 되면 소금 다시마를 넣고, 전체를 부드럽게 섞습니다.

주의
- 현미는 약 1~2 시간 침수시키면 더욱 부드럽게 밥이 됩니다.
- 간장·미림 등, 조미료가 너무 많으면 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다.

Cooking 메뉴 「炊きたて」로 맛있는 반찬을 간단하게! 소재를 살린 본격적인 요리를 간편하게 만들 수 있습니다.

주의
- 조미료가 속냄비의 바닥에 고이지 않도록 잘 섞어서 조리해 주십시오.
- 국으로 끓이는 경우에는 국을 식히고 나서 조리를 시작해 주십시오.
- 녹말로 걸쭉함을 내는 경우에는 조리 마지막에 넣어 주십시오.
- 어묵 등의 이기거나 개어서 굳힌 것은 가열하면 팽창하므로 넣는 양을 조절해 주십시오.
- 조리가 끝난 후에는 냄새를 제거해 주십시오. (P.30 의「냄새 없애는 법」참조)
- 조리가 부족한 경우, 추가로 조리하기 전에는 (Cancel) 키를 누르지 말아 주십시오. 보온램프의 점등이 꺼지고, 계속해서 조리할 수 없게 됩니다. (눌러 버린 경우에는 속냄비를 본체로부터 꺼내서 젖은 행주 위에 놓고, 본체의 뚜껑을 연 채로 10 분 정도 방치해서 본체와 속냄비를 식힙니다. 그 후, 다시 속냄비를 본체에 세트해서 조래해 주십시오.)

처음에는 끓는 온도에 가까운 고온으로 끓인 후, 약 93℃로 온도를 내려서 잠시 끓입니다. 그 후 다시 약 88℃로 온도를 내려서 계속해서 끓이는「Slow cook」의 메뉴. 서서히 가열 온도를 내려서 끓임으로서 맛이 잘 배이며, 장시간 가열해도 졸아들 염려가 없습니다.
스튜나 오뎅 등 비교적 양이 많고 장시간에 걸쳐서 끓이는 요리에!

원 포인트 조림 요리는 가열후, 보온 상태로 잠시 두면 맛이 잘 스며들고 부드럽게 됩니다.

오뎅

■재료 (4 인분)

		1.0L 타입 (3 인분)	1.8L 타입 (4 인분)
무		150g	200g
감자		소 3 개	소 4 개
작은 토란		3 개	4 개
두부튀김		1 ½ 장	2 장
지쿠와 (어묵)		1 ½ 개	2 개
두부야채튀김		소 3 개	소 4 개
곤약		1 / 2 장	1 / 2 장
삶은 낙지 발		3 개	4 개
삶은 게란		3 개	4 개
국물	스프	3 컵	4 컵
	미림	2 ⅓ 큰술	3 큰술
	간장	2 ⅓ 큰술	3 큰술

■만드는 법

❶ 무는 2.5cm 두께로 썰고 껍질을 두껍게 벗겨서 쌀뜨물로 삶아서 물에 헹굽니다. 작은 토란도 마찬가지로 삶습니다. 감자는 껍질을 벗겨서 물에 담궈둡니다.

❷ 삶은 낙지는 발을 1 개씩 자르고, 두부튀김, 두부야채튀김은 열탕을 부어서 기름을 뺍니다. 곤약은 삼각형으로 자르고 살짝 삶습니다.

❸ 삶은 게란은 껍질을 벗기고, 지쿠와는 비스듬하게 2 등분합니다.

❹ 속냄비에 재료와 스프를 넣고「Slow Cook」에서 120 분 가열합니다.

Slow Cook 메뉴 비프스튜

■재료 (4~5인분)

- 갈비…435g (네모나게 자름)
- 단 양파…중 1개 (큰 주사위 모양)
- 당근…중 2개 (큰 주사위 모양)
- 빨간감자…4개 (큰 주사위 모양)
- 블랙빈갈릭 소스…6큰술
- 우스터 소스…1큰술
- 물…88mL

■만드는 법

속냄비에 갈비, 당근, 감자를 넣고, 마지막으로 단 양파를 넣은 후, 소스류와 물을 넣습니다.「Slow Cook」을 선택한 후, (Start/Rinse-free) 키를 누르고 180분 동안 가열시킵니다. 남은 시간이 90분이 되었을 때 밥솥 뚜껑을 열고(이 때 (Cancel)」키를 누르지 말 것), 내용물을 섞어줍니다.

Bread Bake 메뉴

애정이 듬뿍 담긴 갓 구운 빵

※빵을 만드는 경우의 최대량은 아래 표와 같습니다. 1.8L 타입으로 최대량분을 만드는 경우에는 재료를 전부 1.5 배로 해 주십시오.

빵의 종류	최대량	
	1.0L 타입	1.8L 타입
건포도와 호두빵 · 발아현미빵	강력분 200g 분	강력분 300g 의 분
파네토네 풍 과자빵	강력분 180g 분	강력분 270g 의 분
곰보빵	강력분 150g 분	강력분 225g 의 분

식빵 만드는 법은 P.93~97 참조

파네토네 풍 과자빵

■재료 (2~3 인분)
- 강력분……180g
- 박력분……20g
- 드라이 이스트……1 작은술
- 설탕……6 큰술 ●소금……1/2 작은술
- 쇼트닝……50g
- 탈지 분유……2 큰술과 1 작은술
- 미지근한 물 (약 30℃) ……100mL
- 계란 (M 사이즈) ……1 개
- 드라이 후루츠……50g
- 바닐라 엣센스……소량

■만드는 법

① 재료를 볼에 넣고 섞은 후, 어느 정도 되면 작업대 위에 놓고 약 20 분간 반죽합니다.

원 포인트

반죽이 부드러워서 반죽하기 어려운 경우에는 볼 속에서 주걱을 사용해서 반죽합니다.

② 반죽이 끝나면 둥글게 해서 속냄비 중앙에 놓고, 속냄비를 본체에 세트해서 약 60 분간 1 차 발효를 합니다.
③ 가스를 빼기부터는 식빵과 같은 요령으로 만듭니다

버터롤 풍 빵의 응용

건포도와 호두빵

■재료 (2~3 인분)
- 강력분……200g
- 드라이 이스트……3g (1 작은술)
- 탈지 분유……8g (1 큰술과 1 작은술)
- 설탕……18g (2 큰술)
- 소금……3g (1/2 작은술)
- 버터……30g
- 미지근한 물 (약 30℃) ……100mL
- 계란 (M 사이즈) ……1/2 개
- 건포도……40g
- 호두 (굵게 부셔서 둔다) ……40g

■만드는 법

① 섞고 나서 손으로 모아서, 어느 정도 되면 작업대 위에 놓고 약 20 분간 반죽합니다.
② 반죽을 다한 반죽에 건포도와 호두를 섞고, 둥글리기 해서 약 40 분간 1 차 발효시킵니다.
③ 1 차 발효 종료후, 가스를 빼고나서 6 등분해서 각각을 둥글리기 하고, 속냄비의 테두리를 따라서 원이 되도록 놓습니다.
속냄비를 본체에 세트하고 40 분간 2 차 발효를 시킵니다.

원 포인트

발효시킨 반죽을 나눌 때에는 손으로 뜯지말고 식칼이나 스크레이퍼로 잘라 주십시오.

④굽기부터는 식빵과 같은 요령으로 만듭니다.

곰보빵

■재료 (2~3 인분)

토핑 반죽
- 강력분…90g ●베이킹 파우더…1/3 작은술
- 사탕…40g ●계란 (M 사이즈) …1/2 개
- 레몬 껍질 (갈아 놓은 것) …소량
- 버터…20g ●그라뉴 당…적당량

빵 반죽
- 강력분…150g ●드라이 이스트…2/3 작은술
- 설탕…1 큰술 ●소금…1/4 작은술
- 버터…25g ●탈지 분유…1 큰술
- 미지근한 물 (약 30℃) …75mL ●계란 (M 사이즈) …1/2 개

■만드는 법

토핑 반죽

① 박력분과 베이킹 파우더는 섞어서 체로 쳐 둡니다
② 부드럽게 한 버터에 설탕과 레몬 껍질을 넣고, 하얗게 될 때까지 거품기로 잘 섞습니다.
③ ②에 푼 계란을 조금씩 넣어서 섞습니다
④ ③에 ①을 넣고 섞어서 함께 랩에 싸서 냉장고에서 약 30 분 둡니다.

빵 반죽

① 빵 반죽을 전부 볼에 넣고 손으로 모아서, 어느 정도 되면 작업대 위에 놓고 약 20 분간 반죽합니다.
② 1 차 발효로부터 가스 빼기까지는 식빵과 같은 요령으로 만듭니다.
③ 가스 빼기한 빵 반죽을 다시 둥글리기 하고, 냉장고에 두었던 토핑 반죽을 둥글게 늘려서 빵 반죽에 얹고, 표면에 격자상으로 선을 넣고 그라뉴 당을 뿌립니다.
④ ③을 얹은 반죽을 위로 해서 속냄비 중앙에 두고, 속냄비를 본체에 세트해서 40 분간 2 차 발효를 합니다.
⑤ 굽기부터는 식빵과 같은 요령으로 만듭니다

발아현미빵

■재료 (2~3 인분)
- 강력분……200g
- 드라이 이스트……1 작은술
- 설탕……1 큰술 ●소금……1/2 작은술
- 쇼트닝……12g
- 탈지 분유……1 큰술
- 미지근한 물 (약 30℃) ……120mL
- 발아현미……40g

■만드는 법

①발아현미는 3~4 시간 물 (분량외) 에 담궈서 부드럽게 한 후 물을 잘 제거해 둡니다.
②발아현미 이외의 재료를 볼에 넣고 ①에서 물을 제거한 발아현미를 섞어서 손으로 모아, 어느 정도 되면 작업대 위에 놓고 약 20 분간 반죽합니다.
③1 차 발효로부터 식빵과 같은 요령으로 만듭니다.

한국어

현재시간을 맞추는 법

시각은 24 시간으로 표시됩니다.
※밥짓기 (조리•빵발효•빵굽기) 중•보온중•타이머예약중•제가열중에는 시간맞추기를 할 수 없습니다.

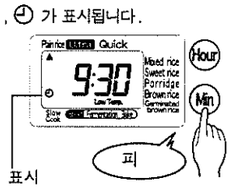
예 :「9:30」을「9:35」로맞출경우

1 삽입플러그를 콘센트에 꽂는다.

2 시간세트 모드로 한다.

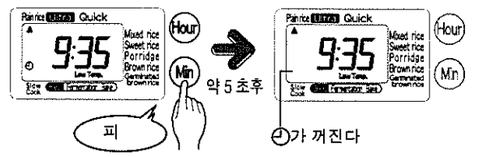
Hour 또는 Min 키를 누르면, 🕘 가 표시됩니다.

※Hour 또는 Min 키를 누른 뒤, 약 5 초간 아무것도 하지 않으면, 🕘가 없어져 시간 맞추기를 할 수 없습니다.



3 시간을 맞춘다.

● [시] 는 Hour 키, [분] 은 Min 키를 눌러 맞춥니다.
●누르기를 계속하면 빨리 보내기가 됩니다.
●시간 맞추기를 끝내고나서, 약 5 초후에 🕘가 없어져, 시간맞추기가 완료됩니다.



사양

사이즈		1.0L (5.5 홉) 타입	1.8L (10 홉) 타입
전원		W 사양 : 220V 50Hz / U 사양 : 120V 60Hz	
소비전력	밥지을 때	1210W	1400W
	평균보온시	25W	28W
밥 짓는 용량 (L)	백미	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 홉~ 10 홉)
	최상맛	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 홉~ 10 홉)
	고속밥짓기	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 홉~ 10 홉)
	재료넣어 짓는 밥	0.18 ~ 0.72 (1 ~ 4 홉)	0.36 ~ 1.26 (2 ~ 7 홉)
	팥밥	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3 홉)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 홉)
	죽	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 홉)	0.09 ~ 0.45 (0.5 ~ 2.5 홉)
	덜 퍼진 죽	0.09 (0.5 홉)	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5 홉)
	현미	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5 홉)	0.36 ~ 1.08 (2 ~ 6 홉)
	발아현미	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5 홉)	0.36 ~ 1.8 (2 홉~ 10 홉)
식빵의 최대량		강력분 200g 분	강력분 3300g 분
외형치수 (약 cm)	폭	26	28.7
	안길이	35.5	38.3
	높이	20.3	23.9
몸체질량 (약 kg)		4.3	5.3
코드의 길이 (약 m)		W 사양 : 1.4 / U 사양 : 1.5	

● 보온시의 소비 전력은 전압 W 사양 : 220 V/ U 사양 : 120 V· 실온 20℃ · 최대량 · 「Low Temp.」 인 경우의 평균 전력 (대략적인 값) 입니다 .
※시계는 실내온도 또는 사용방법에 따라 약간의 오차가 생길 수 있습니다 .
● 1 컵=약 1 홉 (약 150g) 입니다 .

정전이 된 때

만일 정전이 되어서 다시 통전되면 기능은 정상적으로 작동합니다 .

이런 때에 정전이 되면	다시 통전되면
타이머 세트중	그대로 타이머가 작동합니다 . (정전된 시간이 길고 , 세트 시각을 지난 경우에는 바로 밥짓기를 시작합니다 .)
밥짓기☆ (재가열) 중	밥짓기 (재가열) 를 계속합니다 .
보온중	보온을 계속합니다 .

소모 부품에 대하여

패킹류는 소모 부품입니다 . 사용법에 따라서 차이가 있지만 , 사용함에 따라 손상되어 갑니다 . 오염이나 냄새 · 파손이 심해진 경우에는 구입하신 판매점에 상담해 주십시오 .
속냄비의 불소 가공은 사용과 함께 소모되며 , 벗겨지는 경우가 있습니다 .
원하시는 경우에는 구입하신 판매점에 문의해 주십시오 .

 ☆밥짓기중이란 조리중 · 빵 재료의 발효중 · 빵 굽기중도 포함합니다 .

日本語

目次

1 安全上のご注意 …… 111
2 各部のなまえとはたらき …… 114
ごはんをおいしく炊くためのコツ …… 115
3 ごはんを炊く前の準備 …… 116
4 ごはんの炊きかた …… 117
5 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた …… 119
6 予約吸水タイマー炊飯のしかた …… 121
7 ごはんが炊きあがったら …… 123
8 保温について …… 124
9 再加熱のしかた …… 125
10うまく炊けない？と思ったら …… 126
11調理のしかた …… 127
12 食パンのつくりかた …… 129
13調理やパンがうまく作れない？と思ったら …… 134
14お手入れのしかた …… 135
15 故障かな？と思ったら …… 138
こんな表示が出たときは …… 139
メニューガイド …… 140
現在時刻の合わせ方かた …… 144
仕様 …… 145
停電があったとき …… 145
消耗部品について …… 145

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意
「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）

（差込プラグを抜く）

⚠警告

定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。

定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

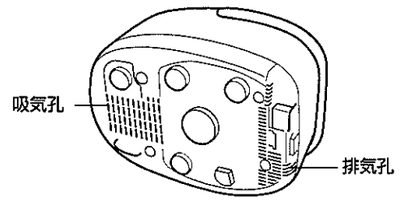
☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



⚠注意

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因。

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

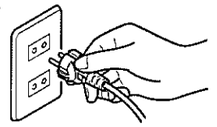
水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

1 安全上のご注意

⚠注意

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

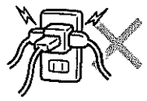
本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



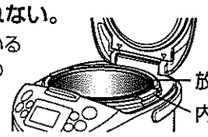
●炊飯中☆は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い　場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

●使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。



末永くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

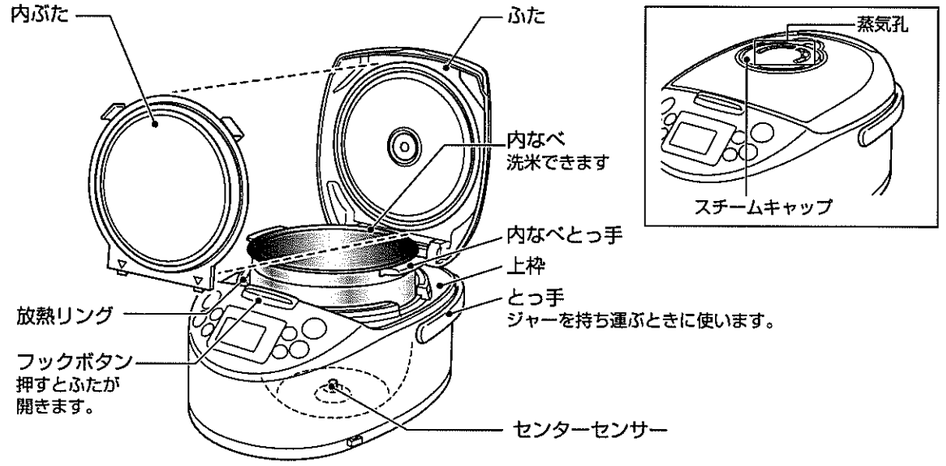
●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店までお問合せください。

●内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

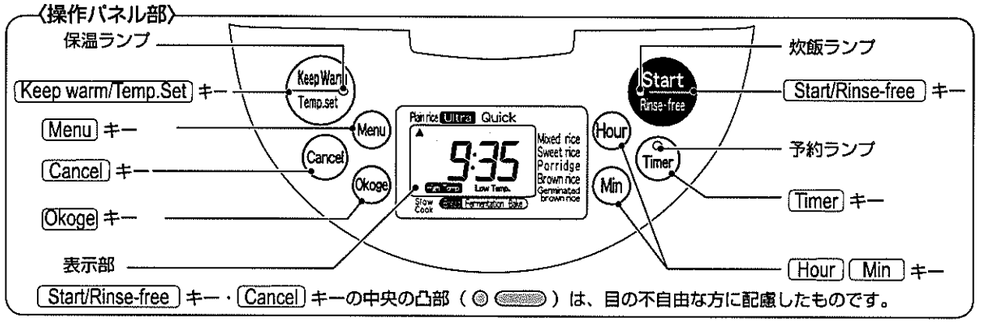
●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき



〈操作パネル部〉



Start/Rinse-free キー・Cancel キーの中央の凸部（● ▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。

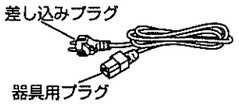
付属品の確認

〈しゃもじ〉

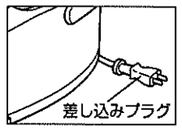
〈おたま〉

〈計量カップ〉
約1合(約0.18L)

W 仕様



U 仕様



音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.144参照)

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意　ご自分でリチウム電池を交換しない。事故や故障の原因。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

日本語

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

炊く前の準備はP.116、炊きかたはP.117～122をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

分づき米・胚芽米・麦飯を炊くときは「Plain rice」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
Plain rice	「Plain rice」の目盛を目安にお好みで。
Ultra	「Ultra」の目盛を目安にお好みで。
Quick	「Plain rice」の目盛を目安にお好みで。
Mixed rice	「Ultra」の目盛を目安にお好みで。
Sweet rice (Glutinous rice and Nonglutinous rice)	「Plain rice」と「Sweet rice」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
Sweet rice (Glutinous rice)	「Sweet rice」の目盛。
Porridge	全がゆの場合は、「Porridge・hard」の目盛。五分がゆの場合は、「Porridge・soft」の目盛。
Brown rice	「Brown rice」の目盛。
Germinated brown rice	「Plain rice」の目盛を目安にお好みで。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。

※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

※胚芽米・麦飯は、「Plain rice」の目盛を目安に少し多めに入れてください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
Mixed rice	4合以下	7合以下
Sweet rice	3合以下	6合以下
Porridge	1合以下	2合以下
Brown rice	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。

3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツはP.115参照

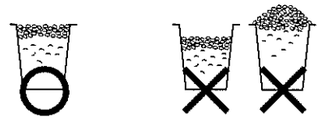
1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※付属の計量カップすりきり一杯で約1合(約0.18L)

無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.145の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。

※具を入れて炊く場合はP.115参照。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

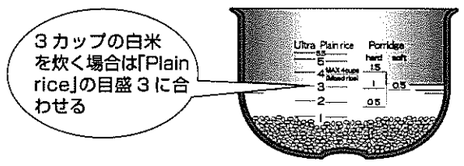
※無洗米の場合は、P.115参照。

ご注意 お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。

3 水加減する

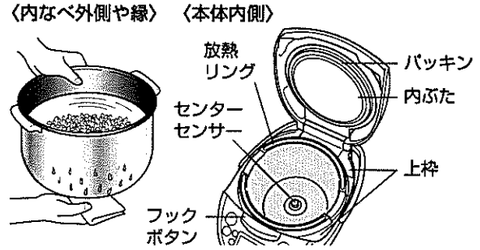
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.115の目安表を参照）



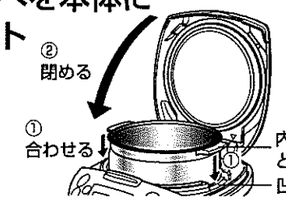
4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉 〈本体内側〉

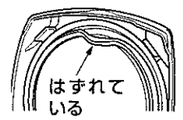


ご注意 上枠や放熱リング、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットする



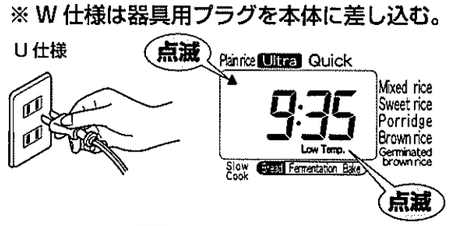
ご注意 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、P.136の要領で再度取りつける。



6 差込プラグをコンセントに差し込む

※W仕様は器具用プラグを本体に差し込む。

U仕様



ご注意 保温ランプが点灯している場合は、Cancelキーを押して、消灯させる。

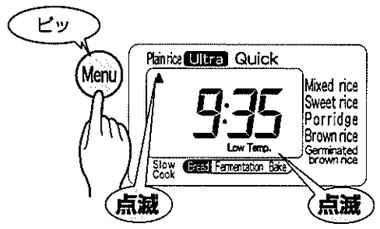
音 内なべをセットしない状態で、Start/Rinse-freeキーを押したとき、または、Keep Warm/Temp.setキーを長押し（約1秒以上）したときは、「ピピピ」と音でお知らせします。

日本語

4 ごはんの炊きかた

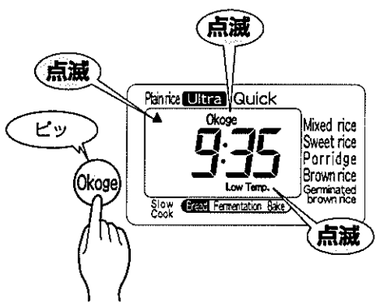
1 Menu キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。



2 おこげごはんにするときは、Okoge キーを押す

（「Plain rice」「Mixed rice」のみ）



※「Okoge」を取り消す場合は、再度 Okoge キーを押す。

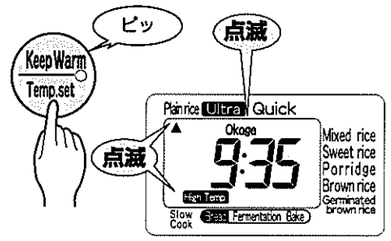
●おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
●おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

ご注意 おこげごはんは、かたくなるので注意する。

3 Keep Warm/Temp.set キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「Plain rice」「Ultra」「Quick」のみ）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。



※保温については、P.124 参照。

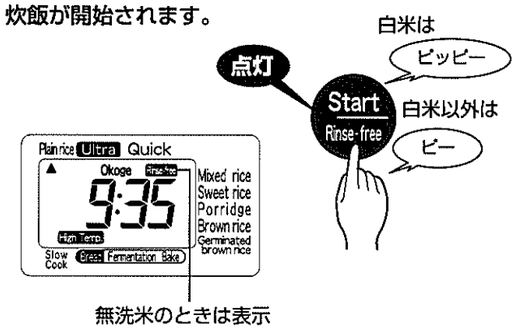
ご注意 Keep Warm/Temp.set キーを長押し（約 1 秒以上）すると保温ランプが点灯し、保温に切り替わるので、Cancel キーを押して、操作を続ける。

おいしく炊くためのコツは P.115 参照

4 Start/Rinse-free キーを 1 回押す

（Rinse-free のときは、2 回押す。「Sweet rice」「Brown rice」「Germinated brown rice」はできません。）

炊飯が開始されます。



「Rinse-free」を取り消す場合は、約 20 秒以内に、再度 Start/Rinse-free キーを押す。

炊飯時間の目安

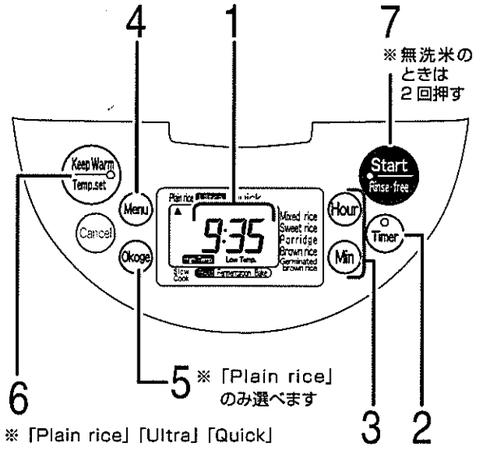
メニュー / サイズ	Plain rice（白米）	Ultra（極うま）	Quick（高速早炊き）	Mixed rice（炊込み）
1.0L（5.5 合）タイプ	46～56 分	65～75 分	17～37 分	42～57 分
1.8L（1 升）タイプ	48～58 分	67～77 分	19～44 分	42～57 分

メニュー / サイズ	Sweet rice（おこわ）	Porridge（おかゆ）	Brown rice（玄米）	Germinated brown rice（発芽玄米）
1.0L（5.5 合）タイプ	21～31 分	57～62 分	58～68 分	45～60 分
1.8L（1 升）タイプ	23～33 分	59～69 分	61～71 分	47～62 分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧 W 仕様：220V/U 仕様：120 V、室温 20℃、水温 20℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに 1～5 分長くなります。
※「Okoge」の炊飯をされた場合は、「Plain rice」メニューでは上記の時間より 1～5 分長くなりますが、「Mixed rice」メニューはほとんど変わりません。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

日本語

5 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



炊きあがり予約タイマー（Timer1・2）について

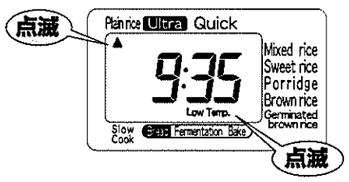
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「Timer1」または「Timer2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が記憶できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「Timer1」で13：30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

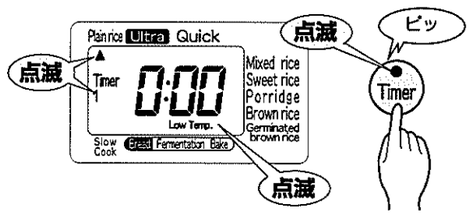
※現在時刻の合わせかたは、P.144参照。



2 Timer キーを押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak」の順に切り替わります。

※ Soak（予約吸水）の場合は、P.121参照。



ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
  - 下表の時間未満の場合。
    （無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
Plain rice	1時間5分未満
Plain rice（Okoge）	1時間10分未満
Ultra	1時間30分未満
Quick	40分未満
Porridge	1時間15分未満
Brown rice	1時間20分未満
Germinated brown rice	1時間10分未満

  - 「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」の場合。
  - 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、Cancel キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

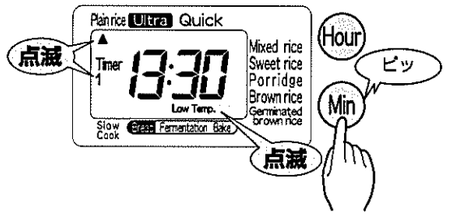
音

- Timer キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、Timer キーまたは Start/Rinse-free キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

おいしく炊くためのコツはP.115参照

3 Hour Min キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

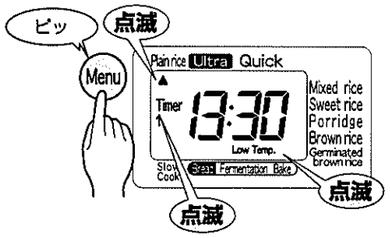
※時刻は24時間で表示されます。



- Hour キーは1時間単位、Min キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

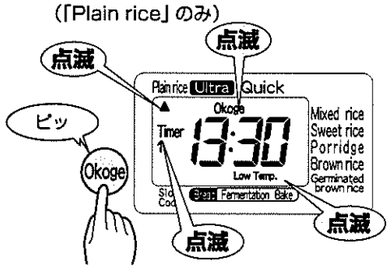
ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 Menu キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



5 おこげごはんにするときは、Okoge キーを押す

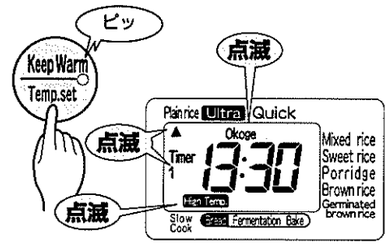
（「Plain rice」のみ）



6 Keep Warm/Temp.set キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「Plain rice」「Ultra」「Quick」のみ）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。

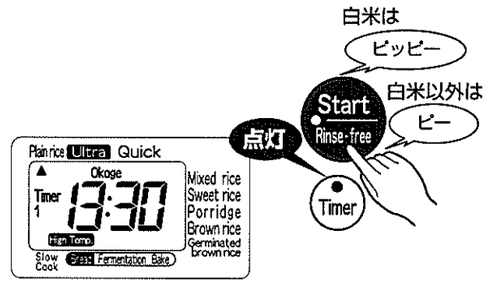


※保温については、P.124参照。

7 Start/Rinse-free キーを1回押す

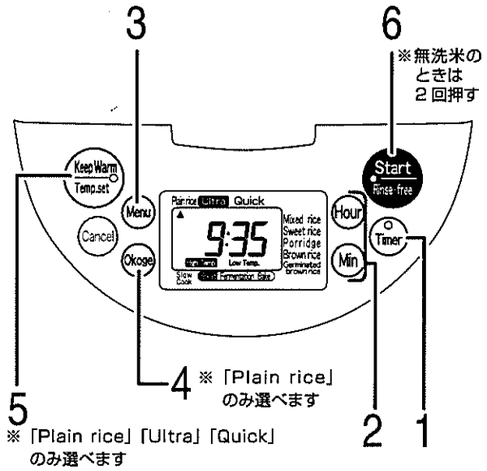
（無洗米のときは、2回押す。「Plain rice」「Ultra」「Quick」「Porridge」のみ）

予約完了です。



日本語

6 予約吸水タイマー炊飯のしかた



予約吸水タイマーについて

炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

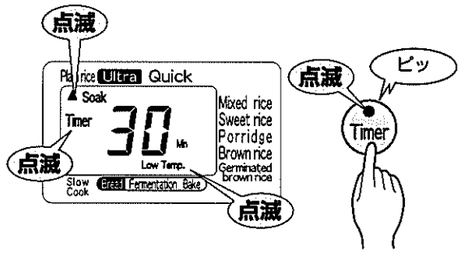
- ●炊飯ジャーに内なべをセットし、「Soak」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- ●吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「Soak」で50分に設定すると、
50分後に炊き始めます。

1 Timer キーを押して、「Soak」を選ぶ

押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.119参照。



ご注意

- ●下記の場合は、予約吸水ができません。
  - ・「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」の場合。
  - ・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - ・内なべをセットしていない場合。
- ●保温ランプが点灯している場合は、Cancel キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音

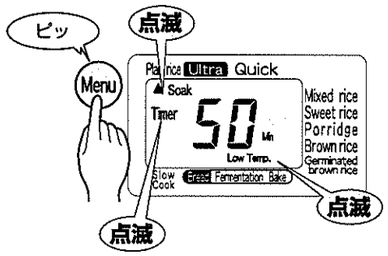
- ●Timer キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- ●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、Timer キーまたは Start/Rinse-free キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

おいしく炊くためのコツはP.115参照

2 Hour Min キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

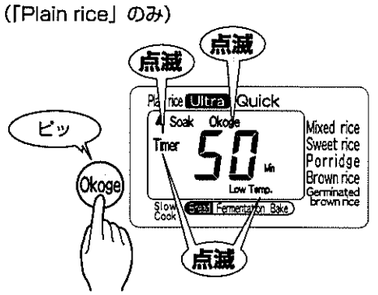
- ●10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- ●Hour キーを押すごとに10分ずつ増え、Min キーを押すごとに10分ずつ減ります。

3 Menu キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



4 おこげごはんにするときは、Okoge キーを押す

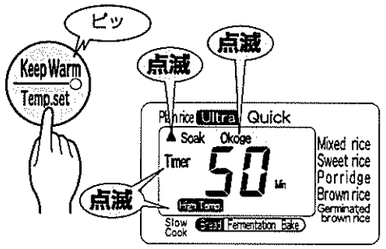
（「Plain rice」のみ）



5 Keep Warm/Temp.set キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「Plain rice」「Ultra」「Quick」のみ）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。

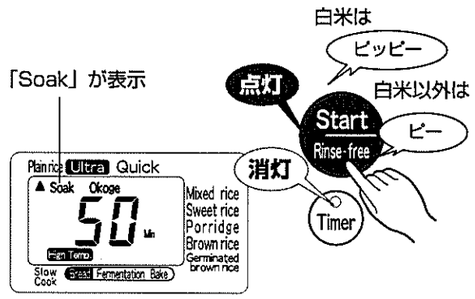


※保温については、P.124参照。

6 Start/Rinse-free キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「Plain rice」「Ultra」「Quick」「Porridge」のみ）

予約完了です。



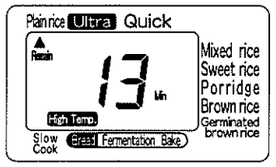
日本語

7 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を 1 分きざみで表示します。

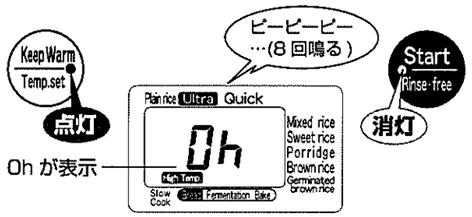
※メニューによってむらし時間が異なります。
むらし時間は、表示部に表示されます。



2 炊きあがると

自動的に保温します。

「High Temp.」保温 の場合



「Low Temp.」保温 の場合

※「Mixed rice」・「Sweet rice」・「Porridge」・「Brown rice」・「Germinated brown rice」の場合は、現在時刻が表示されます。

3 ごはんをほぐす

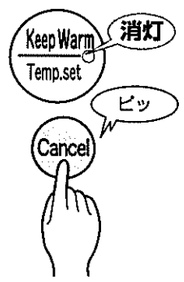
炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 Cancel キーを押す



2 差込プラグを抜く
※W 仕様は器具用プラグを本体から抜く。

3 お手入れする
(P.135 ～ 137 参照)

8 保温について

白米（無洗米）のおいしさを保ちます。
Keep Warm/Temp.set キーで保温を選択して炊飯すると、炊飯が終了したとき、自動的に選択した保温に切り替わります。
(保温選択のしかたは、P.117・120・122 参照)

「High Temp.」保温を選択したとき

「High Temp.」保温

炊きあがり後 3 時間、炊きたてのようなあつあつの温度に保ちます。夕方に炊飯し、その日のうちに食べきってしまうなど短時間の保温に便利です。

※ 3 時間経過後は、少し温度を下げて一定の温度で保温します。

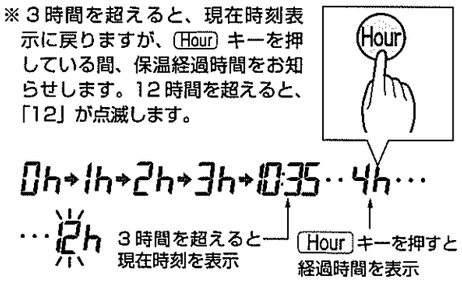
■炊きあがったら

表示部に「Oh」が表示され、保温中は、保温ランプが点灯します。

■保温経過時間の表示について

12 時間（12h）まで、1 時間きざみで表示されます。

※ 3 時間を超えると、現在時刻表示に戻りますが、Hour キーを押している間、保温経過時間をお知らせします。12 時間を超えると、「12」が点滅します。



「Low Temp.」保温を選択したとき

「Low Temp.」保温

食べごろ温度よりも少し低めに保温し、黄ばみ・パサつきを抑えて、白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。晩に炊飯して、翌朝食べるなど長時間の保温に便利です。

■炊きあがったら

表示部に現在時刻が表示され、保温中は保温ランプが点灯します。

■保温経過時間の表示について

Hour キーを押している間、保温経過時間が 24 時間（24h）まで 1 時間きざみで表示されます。

24 時間を超えると、「24」が点滅します。

保温を中止するとき

Cancel キーを押します。
(保温ランプが消灯)

再度保温するとき

Keep Warm/Temp.set キーを約 1 秒 押し続けます。
(保温ランプが点灯)

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

・冷やごはんの保温
・冷やごはんのつぎ足し
・しゃもじを入れたままの保温
・コンセントを抜いての保温
・「High Temp.」で 12 時間以上の保温
・「Low Temp.」で 24 時間以上の保温
・最小炊飯量以下の保温
(P.145 の仕様表を参照)
・白米（無洗米）以外の保温

- 内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- 「Porridge」は、できあがったら Cancel キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

日本語

9 再加熱のしかた

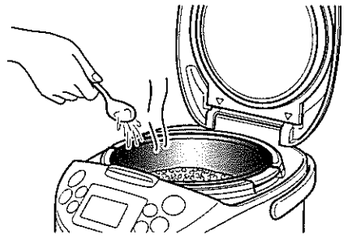
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

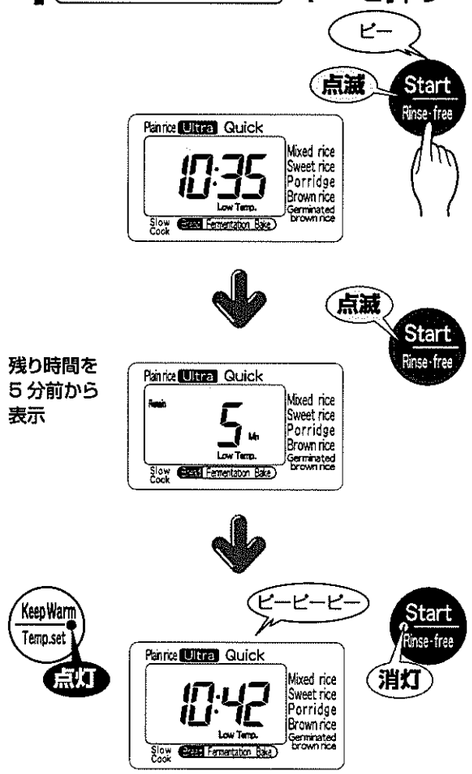


打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、Keep Warm/Temp.set キーを約1秒押し続ける。(P.124参照)

4 Start/Rinse-free キーを押す

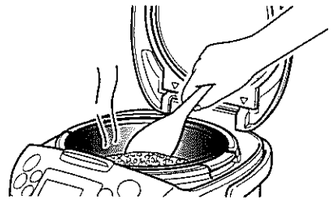


※再加熱をやめたい場合は、Cancel キーを押す。

音

ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●		●
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●		
	生煮えになる	●	●	●	●					●				
	しんがある	●	●	●	●					●				●
	おこげができる	●	●	●	●				●	●	●		●	●
	ぬか臭い								●					
炊飯中に	蒸気がもれる	●		●	●			●				●		●
	吹きこぼれる	●	●	●				●	●					●
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●		●						
参照ページ		115・116・145	117～122	116・135～137	–	145	123	116・135～137	115・116	115・116	–	116・135～137	117・120・122	135～137

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	「Low Temp」を24時間以上続けている	「High Temp」を12時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・パンを作った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●		●
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●					●					●	
参照ページ		115・116・145	116・135～137	145	123	116・135～137	115・116	125	119・120	124	124	124	124・125	124	124	124	135～137	125	133・137

11 調理のしかた（「調理」メニュー）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約 93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約 88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド（P.142）にご紹介しています。

ご注意

- ●メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- ●調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- ●煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- ●かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ●ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

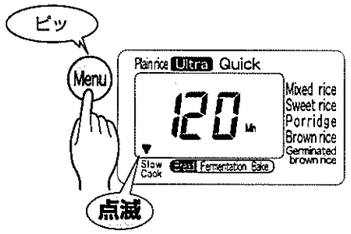
ご注意

材料は、内なべ内側の「Plain rice」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）
最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

「Plain rice」の目盛			
1.0L タイプ		1.8L タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	3 以上	8 以下	4 以上

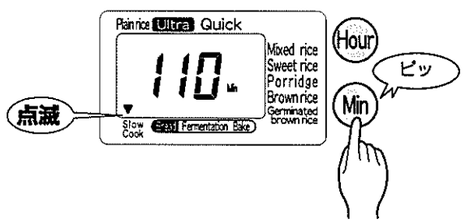
3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 Menu キーを押して「Slow Cook」を選ぶ



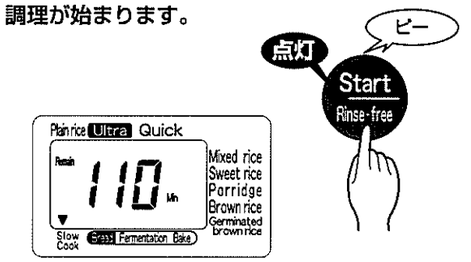
5 調理時間を合わせる

調理時間は、Hour Min キーで合わせます。
5 ～ 180 分まで 5 分単位で設定できます。
※ Hour キーを押すごとに 5 分ずつ増え、
Min キーを押すごとに 5 分ずつ減ります。



6 Start/Rinse-free キーを 1 回押す

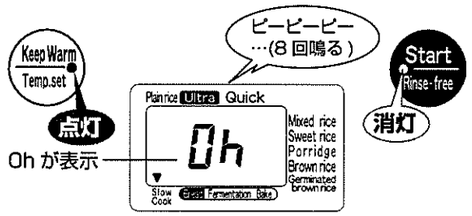
調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で Hour キーを押して追加の調理時間を合わせ、Start/Rinse-free キーを押す。（最大 30 分追加できます。）

ご注意

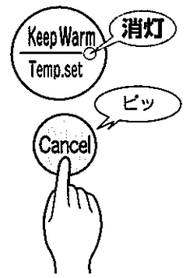
調理が足りない場合、追加で調理する前に Cancel キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま 10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.127 の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に Start/Rinse-free キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を 5 分前から表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と 3 回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 Cancel キーを押す

Cancel キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 137 ページの要領でにおいを取り除く

※調理が終わって Cancel キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1 時間単位で 1 時間（1h）から 6 時間（6h）まで表示されます。6 時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

日本語

12 食パンの作りかた（「パン焼き」メニュー）

ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドとタイガー魔法瓶のホームページに記載されているパン以外は作らないでください。
- イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

■材料（材料は正確に計量してください。）

1.0L タイプ（2～3人分）
強力粉……200g
ドライイースト……3g（小さじ 1 弱）
砂糖……5g（小さじ 1 1/2）
塩……2g（小さじ 1/3）
バター……15g
スキムミルク……8g（大さじ 1 と小さじ 1）
ぬるま湯（約 30℃）……130mL
1.8L タイプ（3～4人分）
強力粉……300g
ドライイースト……4.5g（小さじ 1 1/2）
砂糖……7.5g（小さじ 3）
塩……3g（小さじ 1/2）
バター……22.5g
スキムミルク……12g（大さじ 2）
ぬるま湯（約 30℃）……200mL

1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

❶ 強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておく。

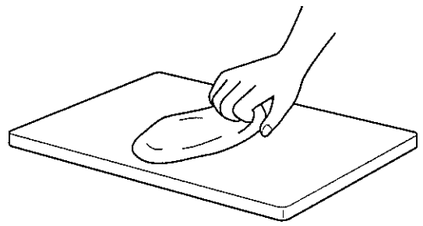
❷ 強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。

❸ さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。

❹ 木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。

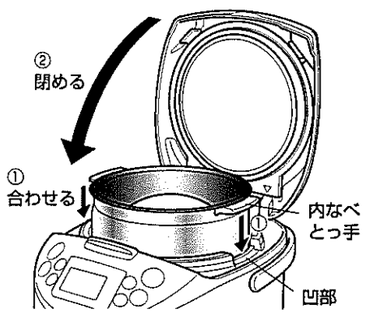
2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約 20 分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。
生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了。



3 2 を丸めて内なべの中央に置く

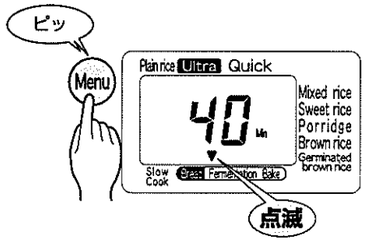
4 内なべを本体にセットする



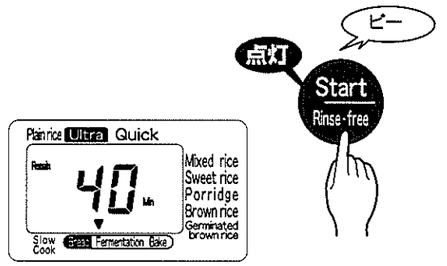
5 差込プラグをコンセントに差し込む

6 40 分間発酵させる（1 次発酵）

❶ Menu キーを押して「Fermentation」を選ぶ。



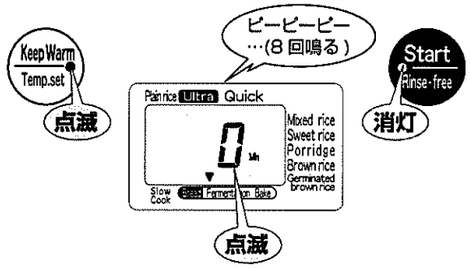
❷ Start/Rinse-free キーを押す。



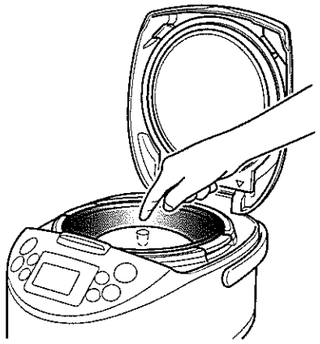
※発酵時間を 40 分以外に合わせる場合は、「Fermentation」を選択後、Hour Min キーで時間を合わせ、Start/Rinse-free キーを押す。
（Hour キーを押すごとに 5 分ずつ増え、Min キーを押すごとに 5 分ずつ減ります。）

7 1 次発酵が終了したら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

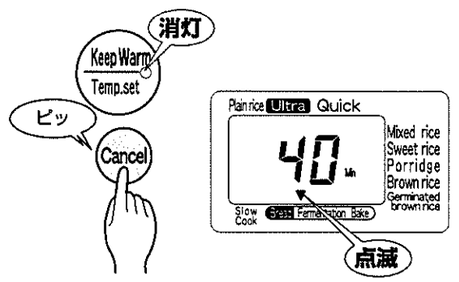


❶ ふたを開け、生地の発酵を確認する。
1 次発酵後、生地は最初の 2～2.5 倍に膨れます。指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら 1 次発酵終了です。



※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で Hour キーを押して追加の発酵時間を合わせ、Start/Rinse-free キーを押す。
（最大 15 分追加できます。）

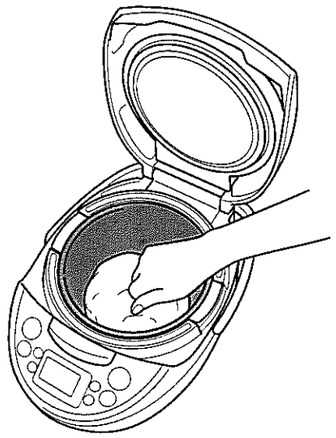
❷ Cancel キーを押す。



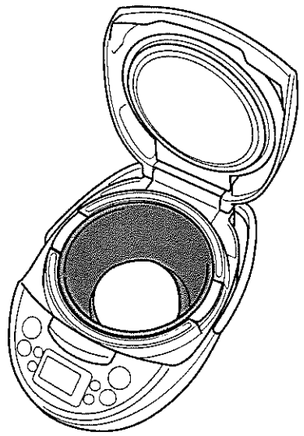
日本語

12 食パンの作りかた（「パン焼き」メニュー）

8 生地全体をかるく押してガスを抜く



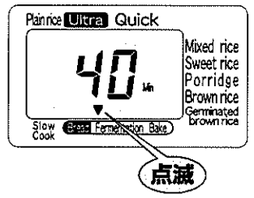
9 8を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める



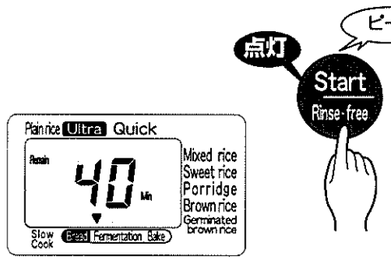
2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておきます。

10 40分間発酵させる（2次発酵）

❶「Fermentation」が選択され、40分が表示されていることを確認する。

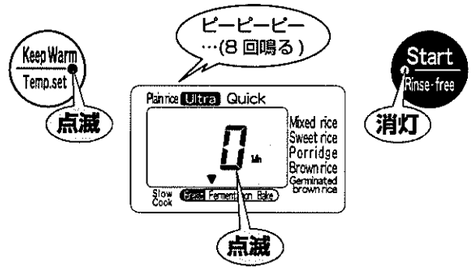


❷ Start/Rinse-free キーを押す。



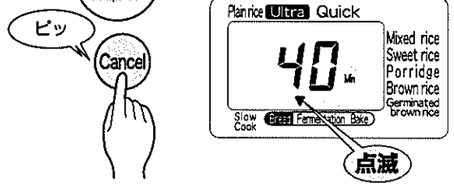
11 2次発酵が終了したら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



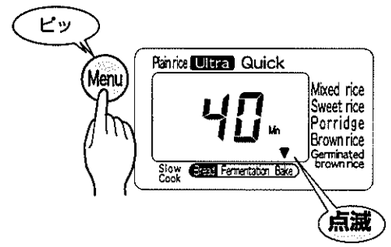
❶ ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。

❷ ふたを閉め Cancel キーを押す。



12 40分間焼く

❶ Menu キーを押して、「Bake」を選ぶ。



❷ Start/Rinse-free キーを押す。

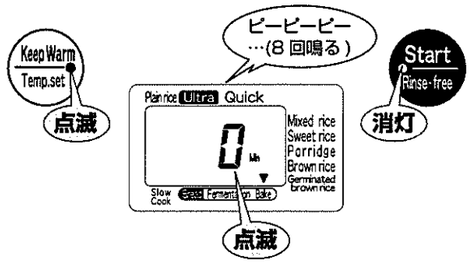
※焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「Bake」を選択後、Hour Min キーで時間を合わせ、Start/Rinse-free キーを押す。
（Hour キーを押すごとに1分ずつ増え、Min キーを押すごとに1分ずつ減ります。）

日本語

12 食パンの作りかた(「パン焼き」メニュー)

13 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

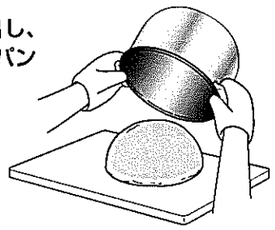


❶ ふたを開けパンの中央に竹串を刺してみる。(生地がついてこなければ中まで焼けています。)
※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で Hour キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、Start/Rinse-free キーを押す。(最大 15 分追加できます。)

ご注意

追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に Cancel キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま 10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) 「Bake」を選択し、追加時間をセットして焼く。

❷ 内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。



ご注意

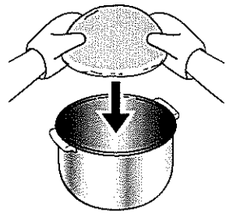
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

14 表面に焼色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに 10 分間焼く

❶ パンの表面(焼けていない面)を下にして、内なべに入れる。

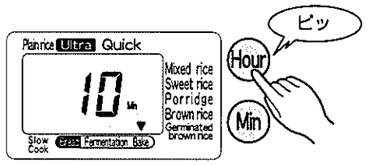
ご注意

必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。

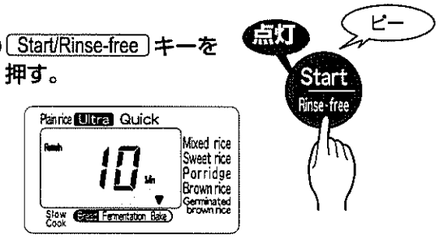


❷ 再度、本体に内なべをセットする。

❸ 保温ランプが点滅している状態で Hour キーを押して 10 分にセットする。



❹ Start/Rinse-free キーを押す。



※焼きあがったら、左記の 13 の要領でパンを取り出す。

パン作りが終わったら…

1 Cancel キーを押す

2 137 ページの要領でにおいを取り除く

13 調理やパンがうまく作れない?と思ったら

調理したものや発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと / こんなとき			材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった ※1	発酵させすぎた ※2	これら生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった(生地の温度が低かった)	調理またはパン焼き時間が短かった	調理またはパン焼き時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたほんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
パン焼きメニュー	調理メニュー	煮えない	●	●							●						●	●	●
		ふきこぼれる	●	●	●														
		煮詰まる	●									●							
	発酵させた生地	ふくらまない・ふくらみが足りない	●			●	●	●		●								●	●
		ふくらみすぎる	●				●		●										
		べたつく	●			●													●
		小さくかたい	●			●	●	●											
		きめが粗くパサつく	●				●		●										
		中がねっとりする(パンが生焼け)	●			●					●						●	●	●
		内ぶたにくっつく(ふくらみすぎる)	●						●										
		こげる	●									●			●	●			
		焼き色がつかない									●						●	●	●
		香りがわるい				●			●										
		表面がしわになる											●	●					●
		焼き色にムラがある														●			
		表面がベタつく													●				
参照ページ			127・129	127		129	130・131	129～131	–	128・132・133		133		116・135～137	–	116・135～137	116・135～137	145	

※ 1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※ 2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

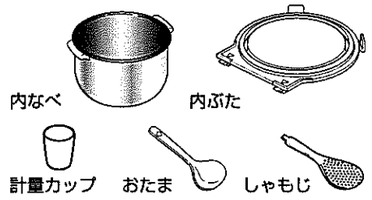
14 お手入れのしかた

その他のサービスは認可されたサービス担当者がおこないます。

- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- 調理やパンを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.137 参照)

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。　◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

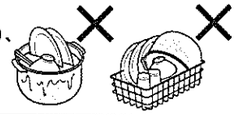
使うたびに洗うもの



❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
❷ 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。
フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。

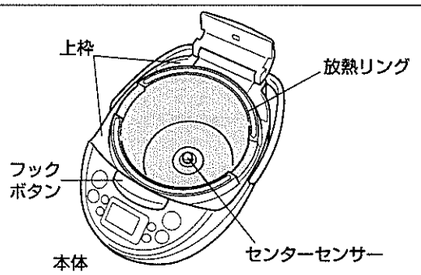


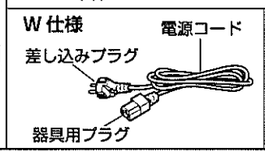
流し洗いができます。
❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。
❷ 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

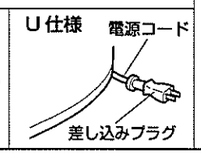
ご注意

- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
  ・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。
  ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- 雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

汚れるたびにお手入れする箇所







- **本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。**
- **差込プラグ（器具用プラグ）・電源コードは乾いた布でふく。**
- **センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。**
  ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
- **上枠や放熱リング、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。**

ご注意

本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

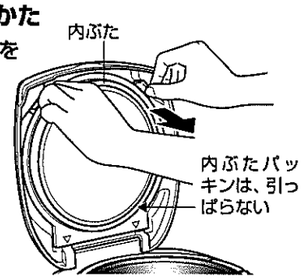
ご注意

- 内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。P.136 参照）
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- ふた・スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

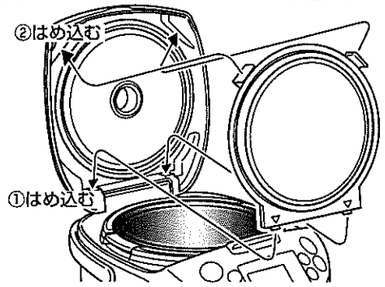
■取りはずしかた

内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。



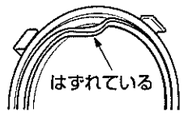
■取りつけかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



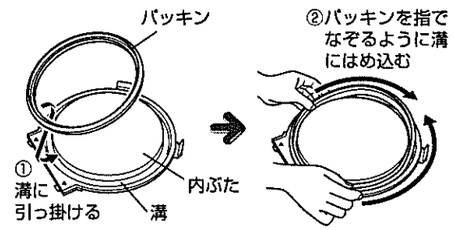
ご注意

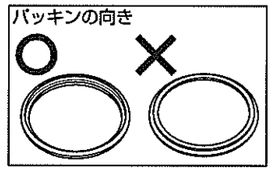
内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、右記の要領で再度取りつける。

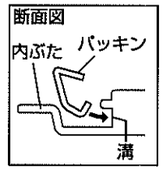


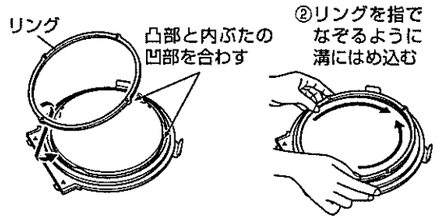
ご注意

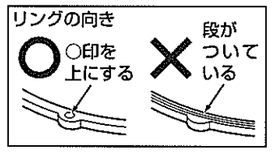
内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因。

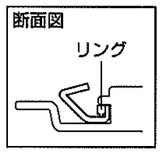






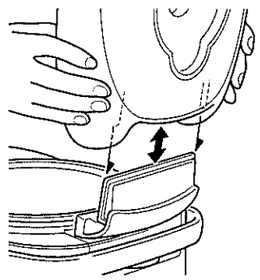






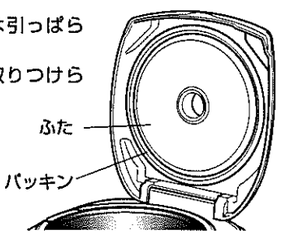
ふたの取りはずし・取りつけ

ふたを開ききった状態にし、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。



ご注意

ふたのパッキンは引っぱらない。
はずすと、再度取りつけられなくなります。

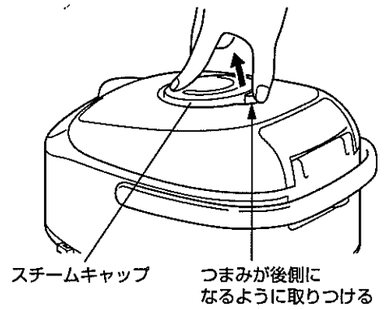


日本語

14 お手入れのしかた

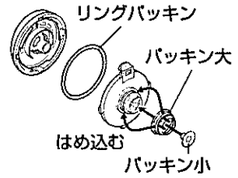
スチームキャップの取りはずし・取りつけ

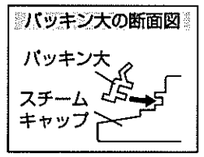
ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。



ご注意

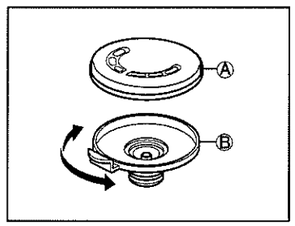
- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
- 必ずパッキン類をセットして使う。
  セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



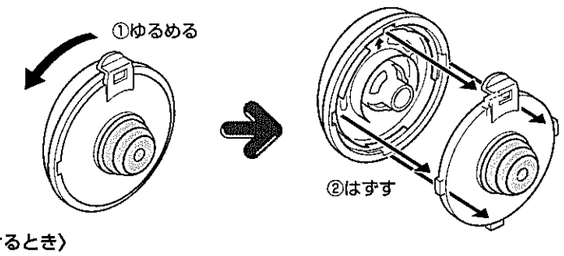


■スチームキャップのはずしかた・つけかた

Ⓐ Ⓑ 2 つの部分にはずせます。

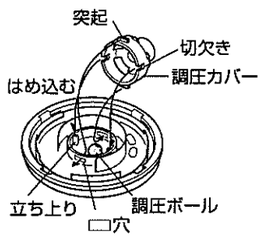


〈はずすとき〉

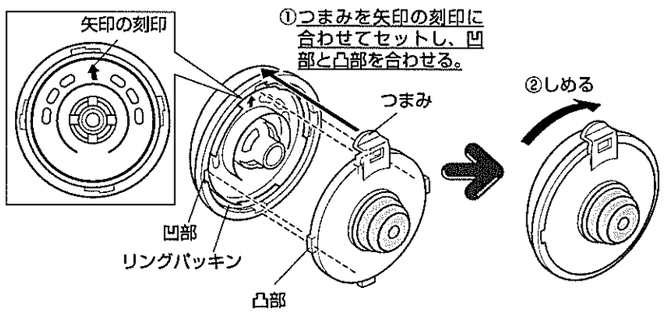


ご注意

調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。



〈つけるとき〉



においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶ 内なべに熱湯を 7 ～ 8 分目入れて、2 ～ 3 時間保温する。

調理・パンを作った後やにおいが気になるときは、クエン酸（約 20g）を熱湯に入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

❷ 内なべ・内ぶた・ふた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。

❸ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

15 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

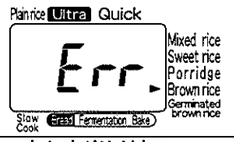
こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	144
	126 ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	144
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	144
	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」を選択していませんか。	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」はタイマーセットできません。	119・120
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
予約吸水タイマーのセットができない	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」を選択していませんか。	「Mixed rice」「Sweet rice」「Slow Cook」「Bread」はタイマーセットできません。	121・122
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	116・135～137
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	Start/Rinse-free キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約 55℃以下のごはんは再加熱できません。	125
	保温ランプが消えていませんか。	Keep Warm/Temp.set キーを約 1 秒押し続け、保温ランプの点灯を確認してから、再度 Start/Rinse-free キーを押す。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	114
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IH が作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	–
Start/Rinse-free キーを押したとき、または Keep warm/Temp.Set キーを長押し（約 1 秒以上）したときに「ピピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	116
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	Timer キーを押してから、約 30 秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	119～122
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		–
時刻合わせの際、Hour または Min キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		144

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

15 故障かな？と思ったら

こんなときは ▶	ここを確認して ▶	こう処置してください	参照ページ
保温ランプが点滅する	「Porridge」「Bread」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、パンがべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。	124・133
保温中に Hour キーを押すと「12」が点滅する	12 時間以上、「High Temp.」を続けていませんか。	「High Temp.」の時間が 12 時間を超えると、「12」が点滅してお知らせします。	124
保温中に Hour キーを押すと「24」が点滅する	24 時間以上、「Low Temp.」を続けていませんか。	「Low Temp.」の時間が 24 時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	124
差込プラグ（器具用プラグ）を抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグ（器具用プラグ）を差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	114
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠や放熱リング、フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	116・135
キーを押しても反応しない	W仕様 差込プラグがコンセントに、器具用プラグが本体に、それぞれ差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、器具用プラグを本体に確実に差し込む。	111・116
	U仕様 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	
	保温ランプが点灯していませんか。	Cancel キーを押し、保温を取り消してから操作する。	116
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		–
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		–

こんな表示が出たときは

表　示	こう処置してください	参照ページ
「Err」と玄米メニューが表示された 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	113
「Err」と玄米以外のメニューが表示され、「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がする	本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	–

樹脂部品について
※熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店にご相談ください。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mL です。　●小さじは、5mL です。
※ 無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「五目ちらしずし」と「かやくごはん」は、無洗米が選べます。

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

Plain rice メニュー 五目ちらしずし

■材料（4 人分）
- すしめし
  （米…3 カップ、昆布…3cm 角のもの 1 枚、酒…大さじ 1 1/2）
- 合わせ酢
  （酢…大さじ 4 1/2、砂糖…大さじ 4 1/2、塩…小さじ 2）
- 具〈混ぜ込み用〉
  （ごぼう…1/2 本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1 カップ、醤油…大さじ 1、砂糖…大さじ 1 1/2］、焼き穴子…1 尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小 8 尾、干し椎茸…小 4 枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1 カップ、だし汁…1/2 カップ、醤油…大さじ 1、砂糖…大さじ 1　1/2）
  れんこん…細いもの 40g
  れんこんの甘酢（酢…1/4 カップ、砂糖…大さじ 1 1/2、塩…大さ じ 1/2）
  錦糸卵（卵…2 個、砂糖…小さじ 1/3、塩…少々）
- その他
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8 枚

具は下煮した後、煮汁の中で冷ます。

具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方
❶ 米を内なべで洗米し、酒を加え、「Plain rice」の目盛 3 まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「Plain rice」で炊きあげます。
❷ ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸ 炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ ごぼうは笹がき、人参は 4cm の細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺ 焼き穴子は半分に切ったあと 5mm ほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻ 海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼ 調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽ れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾ すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
- 昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
- 半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- 内なべでごはんに酢を合わせないでください。

具とごはんの絶妙のバランス。

Mixed rice メニュー Okoge メニュー かやくごはん

■材料（4 人分）
- 米……3 カップ　●昆布……5cm 角 1 枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ 2、酒…大さじ 2、塩…小さじ 1/2）
- 鶏もも肉…80g　●油揚げ…1 ／ 2 枚　●人参…50g
- ごぼう…1/2 本　●コンニャク…1/4 丁
- 干し椎茸…2 枚　●さやえんどう…8 枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　●揉み海苔……少々

■つくり方
❶ 鶏肉は 1cm 角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷ 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸ 人参は皮をむき、3cm の長さの太めの細切りにします。
❹ ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺ コンニャクは水から 4 ～ 5 分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻ 干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼ さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。

日本語

❽ 米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「Ultra」の目盛３まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「Mixed rice」または「Mixed rice（Okoge）」で炊きあげます。
❾ ⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約 45% 以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1 カップに対して具は約 70g 以下）

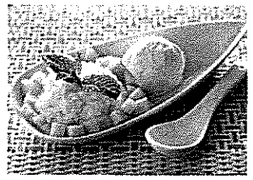
Sweet rice メニュー 台湾風おこわ

■材料（4〜6人分）
- もち米……3カップ
（炊く前に3時間水に浸け、その後水気を切る）
- 豚挽肉……226g
- 豚皮……226g（みじん切り）
- 干しえび（小）……大さじ3
（使用前に水に浸けて戻し、水気を切る）
- するめ……113 g（柔らかくなるまで水に浸け、水気を切ったのち千切り）
- フライドオニオン/シャロット　1カップ（カリカリに揚げたもの）
- 干し椎茸……6枚（柔らかくなるまで水に浸け、水気を切ったのち千切り）
- サラダ油……大さじ3
- 胡麻油……大さじ1
- 日本酒……大さじ2
- 醤油……大さじ4
- 金蘭油膏（とろみ醤油）……大さじ4
- 砂糖……小さじ1/2
- 白胡椒（粉末）……少々
- 生コリアンダーのみじん切り（付け合せ）……適量

■つくり方
大き目のフライパンにサラダ油大さじ2を熱し、豚皮、干しえび、するめ、椎茸を炒め、さらにフライドオニオン、豚挽肉を加えて炒めます。よく炒めたら、胡麻油、日本酒、砂糖、白胡椒、醤油（大さじ2）、金蘭油膏（大さじ2）を加えます。内なべにもち米を入れ、「Sweet rice」の目盛3まで水を加え、醤油（大さじ2）、金蘭油膏（大さじ2）を加えてよく混ぜ合わせます。炒めた具の半分量をもち米の上に平らにのせ（かき混ぜないこと）、「Sweet rice」を選択し、Start/Rinse-free キーを押します。炊きあがったら炒めた具の残りを加えて、全体をよく混ぜ合わせ、付け合せにコリアンダーを添え、熱いうちにいただきます。

Sweet rice メニュー もち米とマンゴのココナツミルクがけアイスクリーム添え

■材料（3〜6人分）*1.8L タイプの場合材料は 2 倍
- もち米……1 カップ
（炊く前に3時間水に浸ける）
- ココナツミルク……295 mL
- 砂糖……大さじ 4
- マンゴ……1 個
（完熟冷凍マンゴをさいの目切りにしたもの）
- ココナツアイスクリーム
（出来上がりに添える）…適量



■つくり方
もち米を内なべで洗米し、水気を切って、「Sweet rice」の目盛 1 まで水を加えます。内なべを本体に戻し、「Sweet rice」を選択し、Start/Rinse-free キーを押します。別のなべにココナツミルクと砂糖を入れて温め、炊きあがったもち米も加えてよく混ぜ合わせます。ココナツアイスクリーム（またはシャーベット）を添え、さいの目切りにした完熟冷凍マンゴをのせて、熱いうちにいただきます。

Porridge メニュー 牛肉とじゃがいも入り粥

■材料（2〜3人分）
- 短粒白米……1 カップ
- チキンブロス（鶏がらスープ）……443mL
- 牛挽肉……113g
- じゃがいも（小）または赤じゃがいも……
1 個（さいの目切り）
- にんにく 1 個（みじん切り）またはにんにく、塩……少々
- 長ネギ……1 本（みじん切り）
- 塩、こしょう……少々
- 水（ブロスの量が足りない場合）……適量

■つくり方
米を内なべで洗米し、「Porridge」の目盛 1 までチキンブロスを加えます。ブロスが足りない場合には水を追加してください。挽肉、さいの目に切ったじゃがいも、にんにくを加え、塩、こしょうで味を調えます。米を炊く前に材料をかき混ぜないようにしてください。「Porridge」を選択し、Start/Rinse-free キーを押します。炊きあがったら全体をよく混ぜ合わせ、付け合せにネギを添えていただきます。

カルシウムたっぷりの健康食。

Brown rice メニュー いりこ入り玄米ごはん

■材料（4 人分）
- 玄米……3 カップ
- いりこ……30g
- 塩ふき昆布……10g
- 酒……大さじ 2
- 醤油……小さじ 2

■つくり方
❶ 玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、玄米の目盛３まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷ ①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「Brown rice」で炊きあげます。
❸ 炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
- 玄米は約 1 〜 2 時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- 醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

Cooking メニュー 「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に！ 素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.101 の「においの取り除きかた」参照）
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、Cancel キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれフキンの上に置き、本体のふたを開けたまま 10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約 93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約 88℃に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に！

ワンポイント 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

おでん

■材料（4 人分）

		1.0L タイプ（3 人分）	1.8L タイプ（4 人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小 3 個	小 4 個
小芋		3 個	4 個
厚揚げ		1 ½枚	2 枚
ちくわ		1 ½本	2 本
ひろうす		小 3 個	小 4 個
こんにゃく		1 ／ 2 枚	1 ／ 2 枚
ゆでだこ		3 本	4 本
ゆで卵		3 個	4 個
煮汁	だし汁	3 カップ	4 カップ
	みりん	大さじ 2 ⅓	大さじ 3
	醤油	大さじ 2 ⅓	大さじ 3

■つくり方
❶ 大根は 2.5cm の厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
❷ ゆでだこは足を 1 本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
❸ ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに 2 等分します。
❹ 内なべに材料と煮汁を入れ、「Slow Cook」で 120 分加熱します。

Slow Cook メニュー ビーフシチュー

■材料（4〜5人分）
- ショートリブ……453g
（サイコロ状にカット）
- 甘たまねぎ……中1個
（大きなさいの目切り）
- にんじん……中2本
（大きなさいの目切り）
- 赤じゃがいも……4個
（大きなさいの目切り）
- 蒜蓉豆鼓醤（にんにく入り豆鼓みそ）……大さじ6
- ウスターソース……大さじ1
- 水……88mL

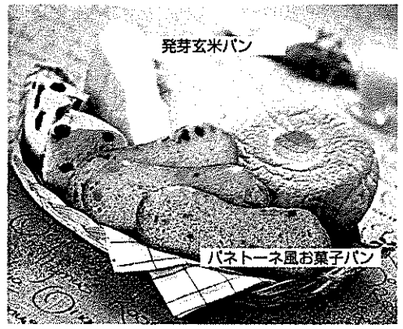
■つくり方
内なべにショートリブ、にんじん、じゃがいもを入れ、最後に甘たまねぎを入れて、ソース類と水を加えます。「Slow Cook」を選択し、Start/Rinse-free キーを押し、180分加熱します。残り時間が90分になったら本体のふたを開け（この時 Cancel キーを押さないこと）、中身をかき混ぜます。

Bread Bake メニュー

愛情たっぷり焼きたてパン

※パンをつくる場合の最大量は、下記の表分です。1.8L タイプで最大量分をつくる場合は、材料をすべて 1.5 倍にしてください。

パンの種類	最大量	
	1.0L タイプ	1.8L タイプ
レーズンとくるみパン・発芽玄米パン	強力粉 200g 分	強力粉 300g 分
パネトーネ風お菓子パン	強力粉 180g 分	強力粉 270g 分
メロンパン	強力粉 150g 分	強力粉 225g 分



食パンの作り方は P.129 ～ 133 参照

パネトーネ風お菓子パン

■材料（2 ～ 3 人分）
- 強力粉……180g
- 薄力粉……20g
- ドライイースト……小さじ 1
- 砂糖……大さじ 6　●塩……小さじ 1/2
- ショートニング……50g
- スキムミルク……大さじ 2 と小さじ 1
- ぬるま湯（約 30℃）……100mL
- 卵（M サイズ）……1 個
- ドライフルーツ……50g
- バニラエッセンス……少々

■つくり方
❶ 材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせ、ある程度まとまったら台の上に出し、約 20 分間こねます。

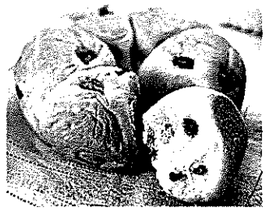
ワンポイント

生地がやわらかくこねにくい場合は、ボウルの中でへらを使ってこねましょう。

❷ こね終わったら丸めて内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして 1 次発酵を約 60 分間行います。
❸ ガス抜きからは、食パンと同じ要領でつくります。

バターロール風パンのバリエーション

レーズンとくるみパン



■材料（2 ～ 3 人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……3g（小さじ 1 弱）
- スキムミルク……8g（大さじ 1 と小さじ 1）
- 砂糖……18g（大さじ 2）
- 塩……3g（小さじ 1/2）
- バター……30g
- ぬるま湯（約 30℃）……100mL
- 卵（M サイズ）……1/2 個
- レーズン……40g
- くるみ（粗く砕いておく）……40g

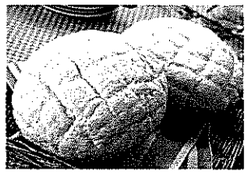
■つくり方
❶ レーズンとくるみ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約 20 分間こねます。
❷ こね終わった生地にレーズンとくるみを混ぜ込み、丸めて 1 次発酵を約 40 分間行います。
❸ 1 次発酵終了後、ガス抜きをしてから 6 等分してそれぞれ丸め、内なべの縁に沿って輪になるように並べます。内なべを本体にセットし、2 次発酵を 40 分間行います。

ワンポイント

発酵した生地を分けるときは、引きちぎらずに包丁やスケッパーなどで切りましょう。

❹ 焼上げからは食パンと同じ要領でつくります。

メロンパン



■材料（2 ～ 3 人分）

トッピング生地
- 薄力粉…90g
- ベーキングパウダー…小さじ 1/3
- 砂糖…40g
- 卵（M サイズ）…1/2 個
- レモンの皮（すりおろしたもの）…少々
- バター…20g
- グラニュー糖…適量

パン生地
- 強力粉…150g　●ドライイースト…小さじ 2/3
- 砂糖…大さじ 1　●塩…小さじ 1/4
- バター…25g　●スキムミルク…大さじ 1
- ぬるま湯（約 30℃）…75mL　●卵（M サイズ）…1/2 個

■つくり方

トッピング生地
❶ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
❷ やわらかくしたバターに砂糖とレモンの皮を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ合わせます。
❸ ②に溶き卵を少しずつ加えて混ぜ合わせます。
❹ ③に①を加えて混ぜ、まとめてラップに包み、冷蔵庫で約 30 分ねかせます。

パン生地
❶ パン生地の材料を全てボウルに入れて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約 20 分間こねます。
❷ 1 次発酵からガス抜きまでは食パンと同じ要領でつくります。
❸ ガス抜きしたパン生地を丸め直し、冷蔵庫でねかせておいたトッピング生地を丸く延ばしてパン生地にかぶせ、表面に格子状に筋を入れ、グラニュー糖をまぶします。
❹ ③をかぶせた生地を上にして内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして、2 次発酵を 40 分間行います。
❺ 焼上げからは、食パンと同じ要領でつくります。

発芽玄米パン

■材料（2 ～ 3 人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……小さじ 1
- 砂糖……大さじ 1　●塩……小さじ 1/2
- ショートニング……12g
- スキムミルク……大さじ 1
- ぬるま湯（約 30℃）……120mL
- 発芽玄米……40g

■つくり方
❶ 発芽玄米は 3 ～ 4 時間水（分量外）に浸しやわらくしてから、よく水を切っておきます。
❷ 発芽玄米以外の材料をボウルに入れ、①で水を切った発芽玄米を混ぜて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約 20 分間こねます。
❸ 1 次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

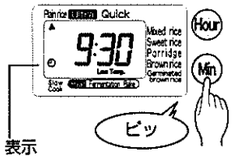
現在時刻の合わせかた

時刻は 24 時間で表示されます。
※炊飯（調理・パン発酵・パン焼き）中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

1 差込プラグをコンセントに差し込む

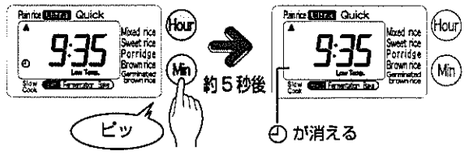
2 時刻セットモードにする

Hour または Min キーを押すと、🕘が表示されます。
※Hour または Min キーを押した後、約 5 秒間何もしないと、🕘が消えて時刻合わせできません。



3 時刻を合わせる

●「時」は Hour キー、「分」は Min キーを押して合わせます。
●押し続けると早送りになります。
●時刻を合わせ終わってから、約 5 秒後に🕘が消え、時刻合わせ完了です。



日本語

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		W仕様：220V 50Hz／U仕様：120V 60Hz	
消費電力	炊飯電力	1210W	1400W
	平均保温電力	25W	28W
炊飯容量（L）	白米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	極うま	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	高速早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	炊込み	0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.26（2～7合）
	おこわ	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	玄米	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	発芽玄米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
食パンの最大量		強力粉200g分	強力粉300g分
外形寸法（約cm）	幅	26	28.7
	奥行	35.5	38.3
	高さ	20.3	23.9
本体質量（約kg）		4.3	5.3
コードの長さ（約m）		W仕様：1.4／U仕様：1.5	

● 保温時の消費電力は、電圧W仕様：220V／U仕様：120V・室温20℃・満量「Low Temp.」保温の場合の平均電力（約）です。
※時計は、室温・使いかたによって多少の誤差が生じる場合があります。
● 1カップ=約1合（約150g）です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗部品について

パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。